ChefTop™ BakerTop™

OVENS
INSTRUCTION MANUAL AND TECHNICAL DATAS

ENGLISH

FOURS
NOTICE D'UTILISATION DONNEES TECNIQUES

FRANÇAIS

OEFEN
BEDIENUNGSANWEISUNG

DEUTSCH

FORNI
MANUALE DI ISTRUZIONI E DATI TECNICI

ITALIANO

HORNOS
MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TECNICOS

ESPAÑOL

CE N

02-2008

UNOX®

ChefTop™ - BakerTop™

INDEX

A. INSTRUCTIONS FOR THE USER **Page 02**

1. WARNING Page 02
2. OVEN CLEANING Page 02
3. FIRST USE OF THE OVEN Page 03
4. CONTROL PANEL "**ChefTouch**"- "**BakerTouch**" Page 03
5. COOKING PRINCIPLES Page 08
6. CONNECTION WITH THE EXTERNAL WORLD Page 10
7. ORDINARY MAINTENANCE Page 11
8. SPECIAL MAINTENANCE Page 11
9 TURNING OFF IN CASE OF MALFUNCTION Page 11
10. MALFUNCTIONS – PROBLEMS CAUSES AND REMEDIES Page 12

B. INSTRUCTION FOR THE INSTALLER **Page 13**

1. WARNING Page 13
2. PRELIMINARY OPERATIONS Page 13
3. ELECTRICAL CONNECTION Page 14
4. WATER CONNECTION Page 15
5 DRAIN CONNECTION Page 15
6. ACCESSORIES CONNECTIONS (PROVER, HOOD, BLAST CHILLER, ETC.) Page 15
7. OVENS STACKING Page 16

C. CERTIFICATIONS **Page 17**

INTRODUCTION

Dear Customer, we would like to thank you and congratulate you on the purchase of your **UNOX** "**ChefTop™**"- "**BakerTop™**" Convection Oven and we trust this will be the beginning of a long and lasting relationship.
As you surely know, the **UNOX** line "**ChefTop™**" - "**BakerTop™**" and all its complementary equipment (blast chiller, holding cabinet, special trays and grids) have been studied to allow you to carry out any cooking process, from the simplest to the most complicated.
Through the innovative digital control panel "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**" you will be able to control all **UNOX** equipment connected to the oven.
One of the most important features are the "**ChefUnox**" - "**BakerUnox**" **AUTOMATIC COOKING PROGRAMS**, that will allow you to cook a wide range of different food without setting time, chamber temperature, core temperature, etc. You simply have to select one of the following types of cooking SLOW, STEAM, ROAST, GRILL, and "**ChefUnox**" - "**BakerUnox**" will cook for you delicious and tasty dishes.
"**ChefTop™**" - "**BakerTop™**" also allows you the possibility to choose six automatic cooking settings of different product families: BAKE, BREAD, POLLO, PIZZA ITALY, PIZZA, FRIES.
With "**ChefTop™**" - "**BakerTop™**" ovens you can also add one or two supplementary external core probes, equipped with extra thin needles, to make perfect vacuum and steam cooking of particularly delicate or small food.

But the most important chef is You!

On the basis of YOUR personal needs, some of the settings of every automatic cooking process can be adjusted, in order to let you obtain the results YOU require.

A. INSTRUCTIONS FOR THE USER

1. WARNING

ATTENTION :
Carefully read this instruction manual as it provides important information on the safe installation, operation and maintenance of your **UNOX** appliance.

Keep the manual in a safe place for future reference.
The appliance must be used only for the purpose it was expressly intended. Any other use is to be considered improper.

The appliance can be used to:
- bake all types of bread and pastry, fresh or frozen;
- cook all gastronomy preparations, fresh or frozen;
- regenerate refrigerated or frozen food;
- steam meat, fish and all kind of vegetables.

Before using the appliance for the first time ensure that inside the cooking chamber there are no instruction manuals, plastic bags or any other objects.

The control panel should only be operated by hand; any other object will cause damage or malfunctioning and, therefore, invalidate the warranty.

The appliance is intended for professional use and must by used only by qualified personnel.

The external parts of the appliance must not exceed a temperature of 60 °C.
Do not install the appliance close to external heat sources e.g.: fryers, open burners etc.

In the case of cooking food with a very high fat content, place a container on the bottom of the cooking chamber to collect the fats.

WARNING
Care must be taken to avoid accidents when removing a tray containing hot liquids.
If the tray contains hot liquids, place it inside the oven, at a level that allows the operator to monitor it.
Pay particular attention while moving containers of hot food during and after the cooking: the temperature can be very high and cause burns.

Open the door of the oven slowly: to avoid burns from the hot steam.

Use the oven at a room temperature between +5 °C and +35 °C.

CORE PROBE
- Pay particular attention while handling the core probe inside the oven: use proper protective gloves to avoid burns.
- Do not leave the core probe outside the door of the oven.
- Extract the core probe from the food before removing the tray from the oven.

While the function "COOL" (chamber cooling) is on, the fans of the oven work with the door of the oven open.

Installation, maintenance and repair must be carried out by qualified and properly trained personnel. Before carrying out work on the appliance, the electrical supply to the appliance must be disconnected.
In the event of the appliance being installed on a mobile support, ensure that the allowed movement is sufficient as to not cause damage to electrical cables, water pipes, drain pipes, etc.
In this type of installation, restraining cables must be fitted.

Avoid any operation which leads to cooking salt being deposited on the steel surfaces of the oven. Should this happen clean thoroughly and immediately.

2. OVEN CLEANING

2.1 FIRST USE OF THE OVEN

Before the first use of the appliance: clean out the oven carefully with warm water and suitable detergent, then rinse throughly.
Never use acids or corrosive cleaners, wire wool or brushes to clean either the oven chamber or the appliance cabinet.

Leave the cooking chamber empty and heat up the oven for about 30 minutes at the temperature of 200°C to eliminate any thermic insulation smell.

2.2 CLEANING OF THE COOKING CHAMBER

It is advised to clean the cooking chamber every day in order to maintain a high level of hygiene and to avoid damage to the stainless steel chamber. For this purpose, it is recommended to use the **UNOX Rotor.KLEAN™** washing system, code XC404, that allows an automatic cleaning of the cooking chamber.

For the manual cleaning of the cooking chamber do not use the following instruments:
- high pressure nozzles

- acidic cleaning products
- abrasive cleaning products or instruments

For the manual cleaning of the cooking chamber please apply the following procedure:

- turn on the oven
- set the temperature at 80°C and the steam at 100%
- let the oven work for ten minutes
- let the oven cool down and clean it with a cloth

If some fat residues remain inside the cooking chamber, please be advised that there is a risk of fire inside the chamber.

2.3 EXTERNAL CLEANING OF THE OVEN

Disconnect the appliance from the mains power supply before carrying out any manual cleaning operations.
Never use pressure washers or excessive water to clean the external part of the oven.
The use of wet cloths is sufficient.

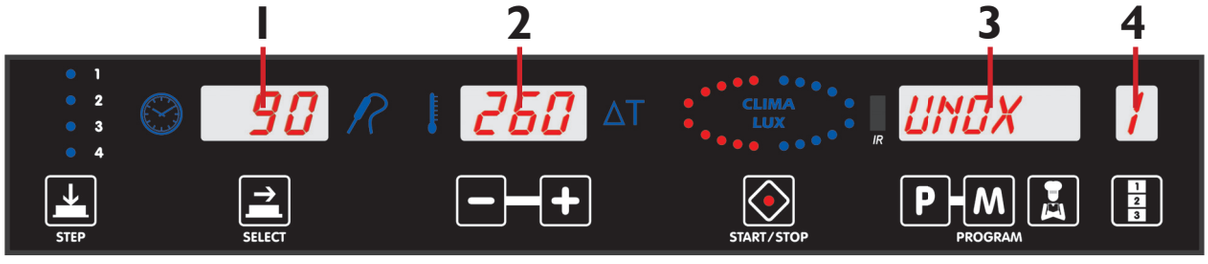
WARNING
Before commencing any maintenance or cleaning operation it is necessary to disconnect the electrical supply and wait for the appliance to cool down.

3. CONTROL PANEL "ChefTouch" - "BakerTouch"

3.1 OPERATION OF THE "ChefTouch" - "BakerTouch" CONTROL BOARD

The control board "**ChefTouch**" **- "BakerTouch"** works by touching the silk-screen printed glass (use only the finger and no other objects such as knives, forks, etc.). in this way you can set the appliance functions and the required settings.
The advantage of this technology is to avoid any kind of mechanical movement and, therefore, to obtain an high level of reliability.
In addition, this kind of technology allows the quick and easy cleaning of the oven controls.

3.2 LAYOUT OF THE CONTROL BOARD



3.3 POWER UP / POWER DOWN

When the power to the oven is supplied, the control board automatically turns on.

After 15 minutes if any button is not touched and there is no appliance in use (ovens, blast chillers, holding cabinet) the control board goes to stand by mode : only the led "START / STOP" is on.

To return the electronic control to full power again, simply push the ◈ button.

To have the electronic control on stand by, keep the ◈ button pushed for 6 seconds while the control is on; to return it to full power push the ◈ button once more.

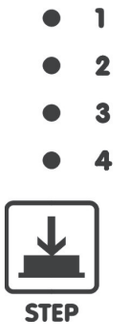
3.4 COOKING CHAMBER LIGHT FUNCTIONING

The lights are normally turned off; every time you touch one of the buttons they turn on for one minute then, after one minute, they turn off. To turn them on again, push any of the electronic control buttons.

3.5 MANUAL FUNCTIONING

Any cooking program may be composed of 4 steps.

To pass from one step to another touch the button: the selected step is indicated by the illuminated led.

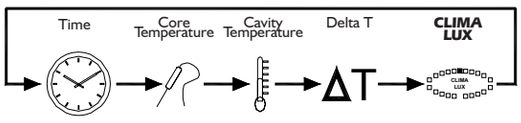


For each step the user can set the following settings:

- time or, as an alternative, core temperature
- chamber temperature or, as an alternative, Delta T (available only if core temperature is set)
- climate inside the cooking chamber (***STEAM.Maxi™*** / ***DRY.Maxi™***).

To pass from one setting to another press the button .

The selected setting is indicated by one of the illuminated icons:



The settings "TIME" and "CORE TEMPERATURE" are self cancelling: when selecting the "TIME", the "CORE TEMPERATURE" setting will be inoperable; vice versa, when selecting the "CORE TEMPERATURE" , the "TIME" setting will be inoperable.

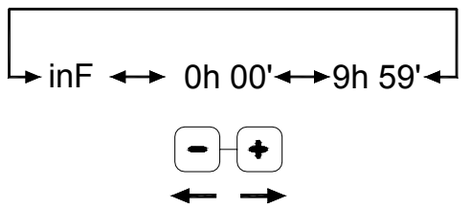
The "CHAMBER TEMPERATURE" and "Delta T" settings are also self cancelling: when selecting the "CHAMBER TEMPERATURE", the "Delta T" setting will be inoperable ; vice versa, when selecting "Delta T", the "CHAMBER TEMPERATURE" setting will be inoperable.

It is essential to select either the "TIME" or the "CORE TEMPERATURE" setting: if none of these selections are set, the control board does not allow the user to select any of the following (cavity temperature, Delta T, Climate).

Time setting

The time is shown on the display panel and is set with the buttons .

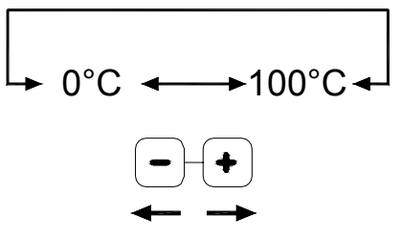
When the display panel shows "inF", the oven will work continuously until it is manually stopped by the user.



Core temperature setting

The core temperature is shown on display panel 1 and is set with the buttons .

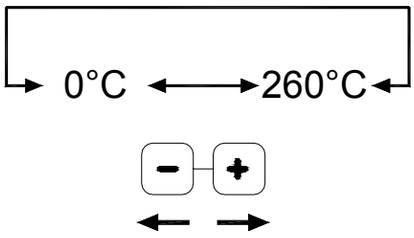
As soon as the set core temperature is reached, the cooking step finishes and the following step (if selected) starts.



External core probe kit, XC240, is available to allow you to connect a further small core probe, suitable to vacuum cooking and small pieces of food.

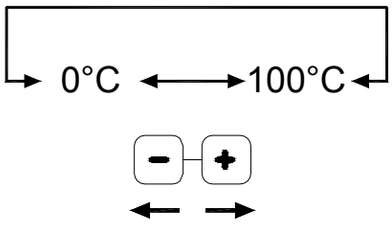
Chamber temperature setting

The temperature inside the cooking chamber is shown on the display panel 2 and is set with the buttons [−] [+].



ΔT Delta T setting

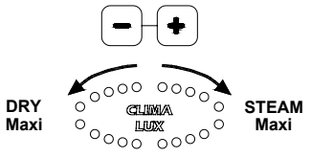
Delta T value is shown on the display panel 2 and is set with the buttons [−] [+].



CLIMA LUX Climate setting

The setting of the climate inside the cooking chamber (***STEAM.Maxi™*** / ***DRY.Maxi™***) is shown by ***CLIMA LUX*** ellipse and is set with the buttons [−] [+].

The 10 blue led's indicate the percentage of steam inside the cooking chamber (***STEAM.Maxi™***); the 10 red led's indicate the percentage of dry air (***DRY.Maxi™***).

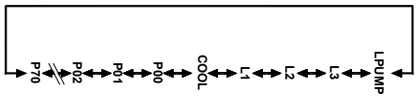


Cooking start / stop

To start a cooking cycle touch the [◈] button.
When the cooking starts, the led "START STOP" turns on.
To stop the cooking cycle touch the button [◈].
When the cooking cycle has finished, both in manual and program mode, the oven makes an audible alarm for 15 seconds and the display 1 flashes for 45 seconds. During this 45 seconds time the "START / STOP" led remains on:

- if you touch the button [+] you increase the set cooking time. The oven automatically starts again (with the last cooking cycle settings)
- if you touch the button [◈] the "START / STOP" led turns off and all settings are reset.
- if none of the buttons are touched, after 45 seconds have passed, "START / STOP" led turns off and all settings are reset

3.6 [P] [M] Working with programs



The electronic control board allows the user to set, and select, up to 70 cooking programs.
The electronic control board is already set with the cooling program (COOL) and the cooking chamber washing programs (L1 L2 L3), for use with the automatic washing system XC404 if connected.

Program setting - by the user

To set a program proceed as follows:

- enter program mode by touching the button P
- select the required number of the program to be set by touching the buttons − +
- select the required cooking settings (time, core temperature, cavity temperature, Delta T, climate); as for manual working, every cooking program can be composed by 1 to 4 steps
- to save the program press and hold the M button for 5 seconds (after 5 seconds have passed you will hear a bleep) the program is now saved.

Use of saved programs, cooling program

To call up a program saved by the user, the cooling program or a washing program follow the procedure below :

- enter program mode by touching the button P
- select the required program by touching the buttons − +
- start the selected program by touching the button ◈
- when the selected program starts, the led "START STOP" turns on
- while the cooking program is in operation it is not possible to modify the program settings.
- it is possible to stop the program by touching the button ◈

When you start the cooking program, the oven starts the pre-heating phase: the cooking chamber is heated up to 30°C more than the chamber temperature originally set in the first cooking step. While the pre-heating phase is on, all the leds and display panels remain turned off apart from: "START / STOP" led, the display panel 1 which shows the message "PRE", and the display panel 3 which shows the selected program. When the required temperature is reached (step 1 chamber temperature + 30°C) the oven will make a continuous audible bleep and the display panels show the settings of the first cooking step. After you've opened the door of the oven, loaded the food and closed the door, the cooking program automatically starts.

Washing programs

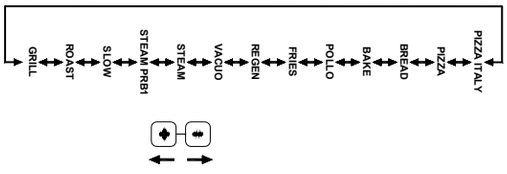
The control board is pre-set with 3 washing programs (L1 short, L2 medium, L3 long) + a program for the pre-loading of the detergent and rinse aid pumps. (LPUMP).

Cooking chamber cooling down program "COOL"

"COOL", this program is used for cooling down the cooking chamber, it allows the fans inside the chamber to rotate whilst the heating elements remain off. The program works also with the door of the oven open.

Important!
It is not possible to remove the fan guard without the proper removal tool, thanks to the presence of a fixing screw. If it is necessary to remove the fan guard for service, do not forget to disconnect the appliance from the electrical supply.

3.7 "ChefUnox™" - "BakerUnox™" COOKING CYCLES



The electronic control board "**ChefTouch™**" - "**BakerTouch™**" is programmed with a series of automatic cooking cycles pre-set at the **UNOX** factory: by simply selecting the required cooking cycle, it is possible to automatically cook an endless range of food.
For every cooking program, you have the possibility to modify some of the settings in order to personalise the required cooking results.

To use one of the pre-set programs, proceed as indicated below:

- touch the button
- select the required program by using the buttons

- it is possible to modify the value of the flashing setting by touching the button and, afterwards, the buttons (If this new value needs to be saved in the selected cooking program, touch and hold the button for 5 seconds until you hear the confirmation bleep).
- start the program by touching the button
- when the program starts, the led "START / STOP" turns on
- while the cooking program is in operation it is not possible to modify the program settings.
- it is possible to stop the program by touching the button

AUTOMATIC COOKING PROGRAMS FOR DIFFERENT PRODUCTS

"PIZZA ITALY" Cooking program

Progr am for the cooking of "thin" based pizza.
Variable setting: cooking time.

It is recommended to use the **UNOX** "**FAKIRO™**" plate TG860 especially studied for this purpose by Unox.

"PIZZA" Cooking program

Program for the cooking of "thick" based pizza.
Variable setting: cooking time.

"PANE" Cooking program

Program for the cooking of bread and similar products.
The core probe is used to check the cooking level of the product.
Variable setting: core temperature, in order to obtain a variation in the finished product.

"BAKE" Cooking program

Program for the cooking of pastry products.
The core probe is used to check the cooking level of the product.
Variable setting: core temperature, in order to obtain a variation in the finished product.

"POLLO" Cooking program (only for ChefTop™ series)

Program for the cooking of roast chicken, poultry and game.
Variable setting: core temperature, in order to obtain a variation in the finished product.

It is recommended to use the **UNOX** "*Pollo*" grid GRP810, especially studied for this purpose by **UNOX**.

"FRIES" Cooking program (only for ChefTop™ series)

Program for the cooking of french fries.
Variable setting: core temperature, in order to obtain a variation in the finished product.

It is recommended to use the Unox "*NoFry*" tray GRP815 especially studied for this purpose by **UNOX**.

AUTOMATIC COOKING PROGRAMS FOR DIFFERENT TYPE OF COOKING

"REGEN" Regeneration program (only for ChefTop™ series)

Regeneration program allows the user to regenerate previously cooked and preserved foods.
Variable setting: time of the regeneration process.

"VACUO" Cooking program (available only if the external core probe kit XC240 is connected) (only for ChefTop™ series)

Program for the cooking of vacuumed food.
Variable setting: core temperature in order to adapt the cooking to different kinds of food.

The use of the very thin core probe XC240 avoids damage to the plastic vacuum bags.

"STEAM" Cooking program (only for ChefTop™ series)

Suitable for meat, fish, vegetables and other products.
Variable setting: core temperature, in order to obtain a variation in the finished product

With this cooking program the fans inside the cooking chamber turn only clockwise (there is no reversing gear).

"STEAM PRB" Cooking program (available only if the external core probe kit XC240 is connected) (only for ChefTop™ series)

The external core probe is required.
Suitable for delicate or small products such as sausages, fish and steamed vegetables thanks to the use of the external core probe which checks the cooking level.
Variable setting: core temperature, in order to obtain a variation in the finished product

With this cooking program the fans inside the cooking chamber turns only clockwise (there is no reversing gear).

"SLOW" Cooking program (only for ChefTop™ series)

The core probe is required.
Suitable for slow cooking at low temperatures, ideal for large joints of meat.
Variable setting: core temperature, in order to obtain a variation in the finished product from rare to well done, when the cooking has finished, the product is maintained at a temperature of 70 °C.

"ROAST" Cooking program (only for ChefTop™ series)

The core probe is required.
Suitable for the cooking of roast meat or fish.
Variable setting:. core temperature, in order to obtain a variation in the finished product

It is recommended to use the **UNOX** "*Black*" tray TG835 especially studied for this purpose by **UNOX**.

"GRILL" Cooking program (only for ChefTop™ series)

Suitable for grilling of meat, fish and vegetables.
Important note: to cook fish it is suggested to use the ROAST++ cooking program.
Variable setting: core temperature, in order to obtain a variation in the finished product from rare to well done
It is recommended to use the **UNOX** "**FAKIRO™** *Grill*" plate TG845 especially studied for this purpose by **UNOX**.

3.8 MANAGEMENT OF MULTIPLE APPLIANCES USING THE SAME CONTROL PANEL

The digital control panel "**ChefTouch**" - **"BakerTouch"** allows the user to control a variety of **UNOX ChefTop™ - BakerTop™** appliances connected to the oven. In addition , the introduction of the MASTER & SLAVE system allows the management , with a single digital control, multiple ovens. The oven that is used to control all other appliances, becomes the MASTER oven. The ovens controlled by the MASTER oven become SLAVE ovens, and their digital control is inactive. The MASTER and SLAVE digital control boards are, in case of emergency, interchangeable.

The selection of the appliance to control is made with the 1 2 3 button and the controlled appliance is shown by the display panel 4.

Number – corrensponding appliance chart

Appliance number	Appliance code	Device
1		**ChefTop™** Oven - master
2		**ChefTop™** Oven - slave 2
3		**ChefTop™** Oven - slave 3
4	XK304	Blast chiller
5	XL314	Holding cabinet
7	XC 314	Hood
8	XC224	Reverse osmosis system

Appliance number	Appliance code	Device
1		**BakerTop™** Oven - master
2		**BakerTop™** Oven - slave 2
3		**BakerTop™** Oven - slave 3
5	XL 404	Prover
7	XC 414	Hood
8	XC224	Reverse osmosis system

When installing **UNOX** appliances in a column, this kind of technology allows the user to work in a very ergonomic way, by using the same working logic.

4. COOKING PRINCIPLES

4.1 Cooking variables

Time
This variable depends a lot on the quantity of food you put in the oven.
The larger the quantity of food, the longer the cooking time and vice versa.
A shorter cooking time than that required by the food results in the food being under cooked. A longer cooking time than that required by the food causes the burning of the food surface.

Cavity temperature
The exact setting of the temperature inside the cavity guarantees a proper cooking of the food, both inside and outside.

- A lower temperature than the proper one dries the food rather than cooking it.
- A higher temperature than the proper one burns the surface while the core remains uncooked (sometimes this result is desired, especially with meat).

Hot dry air
Hot dry air system "***DRY.Maxi™***", patented by **UNOX**, allows the user to extract the humidity, created by the product while cooking, from the chamber, thus maintaining a dry environment. In this way the product becomes crispy and crumbly outside (for example: bread, croissants), while the internal part is dry with an even structure.

Steam
The introduction of the variable steam (***STEAM.Maxi™***) and its different combinations with the temperature allow different types of cooking:
- steaming (only steam);
- mixed convection-steam cooking (air + steam).

4.2 Chef's suggestions for even cooking

Preheating
It is always better to pre-heat the oven to a temperature at least 30-50°C higher than the one required for cooking, in order to reduce the effects of heat loss due to the opening of the door.

Type of trays and pans
To obtain a perfect cooking quality and an even browning of the product, it is better not to use high sided containers, as they do not allow the correct circulation of hot air.

Free space between pans
For even cooking it is important to check that you have at least 3 cm of free space between the product and the upper pan.

Quantity of food
To obtain the best results it is important not to overload the oven, and to check, in the case of bread and pastry, the orientation of the food on the trays compared with the air flow.

Core probe positioning
For its correct functioning, it is essential to insert the core probe, from the top to the bottom, in the thickest part of the product, until you reach the centre.
In case of foods with reduced thickness, the core probe should be inserted horizontally to the support surface.

IMPORTANT
Convection ovens need lower cooking temperatures (20-40°C less) than those normally used in static ovens.
Pay attention when opening the door!!!
Heat and steam could cause burns.

4.3 Convection cooking

Temperatures from 70°C to 260°C
Convection cooking is done by hot dry air that circulates around the oven chamber. This allows the heat to be perfectly distributed, consequently, it is possible to have even cooking.
The results are perfectly cooked food both on the surface, with a golden crust, and internally.
Suitable for: Cooking au gratin, Roasting and Grilling.
Advantages: Possibility to cook at the same time different types of food such as vegetables, meat, fish, without the cross transfer of flavours (as long as the required cooking temperature is the same for all the cooked dishes).
Foods with free running juices should always be placed at the bottom of the oven chamber.

4.4 Mixed Steam-Convection Cooking

Temperatures from 70°C to 260°C
Steam from 30% to 60%
The cooking is made by the combination of hot dry air and steam, evenly distributed inside the chamber. It is surely the most profitable and efficient of the cooking methods used today. Cooking times and weight loss are considerably reduced. At the same time, the food remains tender and flavoursome.
Suitable for: Roasting meats, Braising, Stewing,Cooking of Fish.

Chef's suggestions:
For roasting it is better to use a perforated pan or a grid, this way it will not be necessary to turn the food continually. By placing a non-perforated pan on the bottom of the oven chamber,you will be able to collect the meat juices.These can be used at a later time to make a stock,gravy or sauce.

4.5 Steaming

Low temperature steaming: temperature from 70°C to 99°C
Steaming: temperature from 99°C to 105°C
Intensive steaming: temperature from 105°C to 130°C
Steam: 100%

The use of ventilated steam is one of the most delicate ways of cooking food. With this kind of cooking the food does not lose any liquid; therefore the nutritional contents, the appearance and the weight of the food remain unaltered.
Suitable for :
- Low temperature steaming: Vegetables, Fruit,

Fish,Terrines, Soufflés, Pâtés, Vacuum-Cooking.
- Steaming: Vegetables, Fruit, Eggs, Meat, Fish,Seafood.
- Intensive steaming: Potatoes,Root Vegetables

Chef's Suggestions:
To cook leaf vegetables with steam, it is suggested to initially slightly moisten the food, in order to avoid the drying out of the leaves.
In addition, to avoid the dispersion of the food, inside the chamber due to air flow, you can use two baskets (No Fry, one as a base and another, turned upside down, as a cover).

4.6 Convection Baking

Temperature from 70°C to 260°C
Convection baking is done by hot dry air that circulates around the oven chamber. This allows the heat to be perfectly distributed, consequently, it is possible to have even baking results at all the points of a single pan and on all the pans. Even baking is also guaranteed when the oven is fully loaded.
Pastry is perfectly baked both on the surface, with a golden crust, and in the internally, with a uniform structure and a constant residual humidity.
Suitable for:
- Baking of Short Pastry, Puff Pastry, Tart Pastry, Ccream-puff Pastry
- Baking of Sponge cake
- Baking of Cookies

Chef's suggestions:
To obtain the best results in pastry it is necessary to have a higher distance between the trays, and a higher distance between the products on the trays.
For products with a light mass ie; meringues it is preferable to use the air reduction kit, in order to prevent their movement on the trays.

4.7 Convection + Humidity Baking

Temperature from 70°C to 260°C
Humidity from 10% to 20%
The baking is made by hot air with the addition of a variable percentage of humidity, according to the type of food that has to be baked.
Suitable for:
- Baking of leavened dough, such as bread
- Baking of sponge cakes, panettone, croissants ,pain au chocolate.

Chef's suggestions:
The use of the humidity at the beginning of the baking makes leavening easier; subsequently, the humidity should be reduced, or even completely eliminated, to obtain the final crispness and golden surface.

4.8 Convection + Dry Air Baking

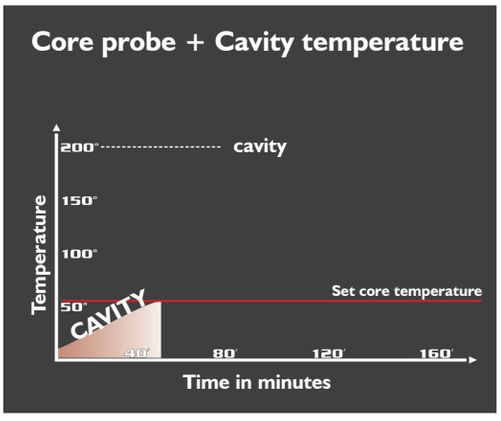
"DRY.Maxi™" System (UNOX Worldwide Patent)

Temperatures from 70°C to 260°C
Dry air from 10% to 100%
This is an innovative system that allows the humidity, generated by the product when baking, to be extracted from the chamber, thus maintaining a dry environment.
The product, thanks to its dry and even internal structure, appears crispy and crumbly.

Suitable for:
- Baking of Croissants
- Baking of Cookies
- Baking of Bread

4.9 Cooking with Core Probe + Chamber Temperature

With this kind of cooking, the core temperature and the chamber temperature have to be set.
The core probe measures the rise of the temperature inside the product during the cooking process, the end of the probe has to be inserted in the thickest part of the food in the centre.With this system, it is no longer necessary to set the time, the oven, will automatically turn off when the set core temperature is reached, or it will pass to the following programmed step.
Core Probe cooking is useful to optimise the cooking of different foods and avoid to continuously checking the food during its various cooking stages.



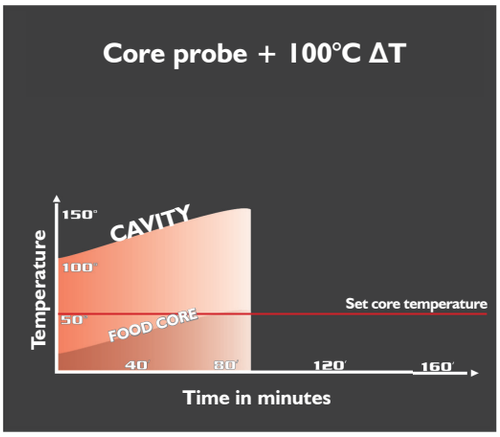
4.10 Cooking with Core Probe + Delta T

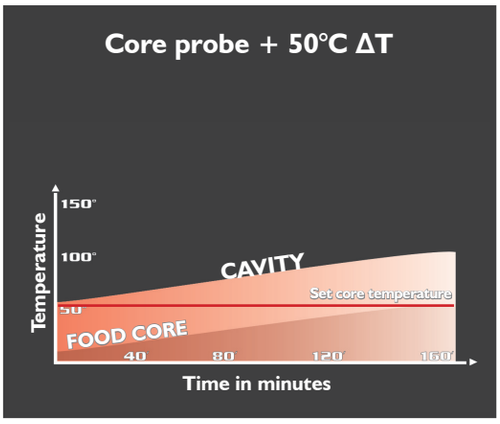
In this case you have to set the desired temperature at the core of the food and the Delta T (difference between the core and the chamber temperature)

CHAMBER TEMPERATURE =
CORE TEMPERATURE + SET DELTA T

In this way the chamber temperature will increase gradually, keeping the difference between the product core temperature and the chamber temperature you set constant during the cooking cycle. This kind of cooking will allow you to obtain very soft and delicate cooking, espe-

cially useful for large joints of meat.





5. CONNECTION WITH THE EXTERNAL WORLD

The digital control panel of the "**ChefTop™**" - "**BakerTop™**" ovens has been preset to easily connect the oven to the external world through the present and future systems of communication: USB, Bluetooth™, serial connections, etc.

The USB interface kit XC226 is available, and allows the following functions:

- Insertion of cooking programs.
- Changes in operational parameters (ex: probe setting).
- Diagnostics of problems.
- Saving of the trends with regard to temperatures inside the oven chamber or inside the blast chiller chamber (necessary data for HACCP system)
- Connection to a printer (HACCP)

You can find further information included in the kit.

6. ORDINARY MAINTENANCE

The appliance must be regularly serviced (at least once a year) by a qualified Unox service technician.
Any maintenance operations must be carried only by a qualified **UNOX** technician.
Before starting any maintenance operation, it is necessary to disconnect the appliance from the electrical power supply and allow it to cool down.

6.1 REPLACEMENT OF THE INTERNAL LAMP

To replace the internal lamp:

- disconnect the appliance from the power supply and allow it cool down.
- remove the lateral supports
- unscrew the glass cover and replace the lamp with one with the same characteristics.
- Inspect the lamp glass seal and replace if required.
- screw the glass cover back in
- reassemble the lateral supports

7. SPECIAL MAINTENANCE

All maintenance operations must be only be carried out by a qualified **UNOX** technician.
Before starting any maintenance operation it is necessary to disconnect the appliance from the electrical power supply and allow it to cool down.
Removal of the back panel will allow access to all internal components for service and maintenance.

7.1 RESETTING OF THE SAFETY THERMOSTAT

The appliance is supplied with a safety thermostat with a manual reset. This safety thermostat is needed to protect the appliance from overheating. When activated, it cuts off the electrical supply to the heating elements and the display panel shows the message "EF4".
This safety device can be found on the bottom part of the back panel of the oven: to reset the thermostat,remove the black cover and push in the small central pin.
If the safety thermostat activates again, contact your nearest **UNOX** service centre.

8. TURNING OFF IN CASE OF MALFUNCTION

In case of malfunction it is necessary to disconnect the appliance:

- switch off the electrical power supply isolator switch, that is between the appliance and the network.
- contact your nearest **UNOX** service centre.

9. MALFUNCTIONS – PROBLEMS CAUSES AND REMEDIES

The guide below will help the user rectify minor faults.

BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The oven is completely turned off	The supply mains voltage is missing	Restore the voltage
	Intervention of one of the fuses on the power board	Apply to a qualified **UNOX** technician for service
	The electrical connection to the mains has not been made in the correct way	Check the connection of the appliance to the mains
The humidity control of the oven is on, but the water does not come out of the pipes	The water inlet valve is closed	Open the water inlet valve
	The connection to the water supply or to the tank has not been made in the correct way	Check the connection to the water supply or to the tank
	The tank is empty (in case the appliance is connected to an external tank)	Pour water in the tank
	The filter on the water inlet is blocked	Clean the filter
The oven does not start even though you have set the time or the core temperature and pressed START / STOP button	The door of the oven is open or not properly closed	Close the door in the correct way
	Damaged door magnetic micro switch	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
There is water coming out though the door and the sealing even though the door is closed	Damaged door seal	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Loose door mechanism	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The oven light does not turn on	Blown lamp	Replace the lamp
	Loose lamp	Place correctly the lamp in the lamp holder
The cooking is not even	The fans do not reverse their rotation	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	One of the fans is not rotating (in case of oven with more than one motor)	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	One of the heating elements is broken	Apply to a **UNOX** qualified technician for service

10. ERROR MESSAGES

10.1 OVEN ERROR MESSAGES

BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The display panel 1 shows continuously the message EF1	The connection wires of the chamber probe 1 are disconnected from the power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged cavity probe 1	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The display panel 1 shows continuously the message EF2	The connection wires of the cavity probe 2 are disconnected from the power board	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged cavity probe 2	Apply to a Unox qualified technician for service
	Damaged power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The display panel 1 shows continuously the message EF3	The connection wires of the core probe 2 are disconnected from the power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged core probe	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The display panel 1 shows continuously the message EF4	Intervention of the thermic protection of one of the motors	Disconnect the oven from power supply, wait for the appliance to cool down and restart the oven: if the display shows again the message EF4 Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The display panel 1 shows continuously the message EF5	Intervention of the safety thermic device	Disconnect the oven from power supply, wait for the appliance to cool down and restart the oven: if the display shows again the message EF5 Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service

10.2 BLAST CHILLER ERROR MESSAGES

BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The oven is completely turned off	The supply mains voltage is missing	Restore the voltage
	Intervention of one of the fuses on the power board	Apply to a qualified **UNOX** technician for service
	The electrical connection to the mains has not been made in the correct way	Check the connection of the appliance to the mains
The humidity control of the oven is on, but the water does not come out of the pipes	The water inlet valve is closed	Open the water inlet valve
	The connection to the water supply or to the tank has not been made in the correct way	Check the connection to the water supply or to the tank
	The tank is empty (in case the appliance is connected to an external tank)	Pour water in the tank
	The filter on the water inlet is blocked	Clean the filter
The oven does not start even though you have set the time or the core temperature and pressed START / STOP button	The door of the oven is open or not properly closed	Close the door in the correct way
	Damaged door magnetic micro switch	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
There is water coming out though the door and the sealing even though the door is closed	Damaged door seal	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Loose door mechanism	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The oven light does not turn on	Blown lamp	Replace the lamp
	Loose lamp	Place correctly the lamp in the lamp holder
The cooking is not even	The fans do not reverse their rotation	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	One of the fans is not rotating (in case of oven with more than one motor)	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	One of the heating elements is broken	Apply to a **UNOX** qualified technician for service

10.3 HOLDING CABINET ERROR MESSAGES

BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The display panel 1 shows the message EA1	The connection wires of the cavity probe are disconnected from the power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged chamber probe	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged blast chiller power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The display panel 1 shows the message EA2	The connection wires of the core probe are disconnected from the power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged core probe	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged blast chiller power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The display panel 1 shows the message EA3	Overpressure in the refrigeration circuit	Disconnect the blast chiller from the power supply, wait for about 20 minutes, and connect again the appliance: if the display shows again the message EA3 Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged blast chiller power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service

10.4 HOOD ERROR MESSAGES

BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The display panel 1 shows continuously the message EL1	The connection wires of the chamber probe are disconnected from the power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged chamber probe	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged holding cabinet power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
The display panel 1 shows continuously the message EL2	The connection wires of the humidity probe are disconnected from the power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged humidity probe	Apply to a **UNOX** qualified technician for service
	Damaged holding cabinet power card	Apply to a **UNOX** qualified technician for service

10.5 OSMOSIS SYSTEM ERROR MESSAGES

BREAKDOWN	CAUSE	SOLUTION
The display panel 1 shows continuously the message EO1	Osmosis system filters require changing	Apply to a **UNOX** qualified technician for service

B. INSTRUCTION FOR THE INSTALLER

1. WARNING

All the operations of installation, assembly, service and assistance must be carried out by qualified personnel according to current laws and regulations.
Please read carefully the instruction manual before the installation and commissioning of the appliance.
The appliance must be unaltered (check for any transport damage).
Remove all informative material from the chamber.

2. PRELIMINARY OPERATIONS

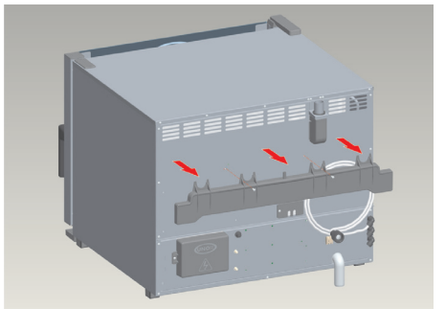
2.1 INSTALLATION SITE

Before placing the appliance, please verify the overall dimensions and the exact position of the electrical and water connections and of the fumes exhaust as indicated on the attached file "Technical Data".

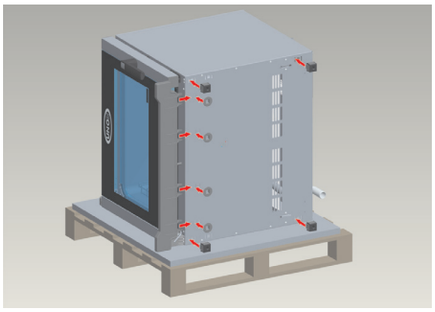
2.2 PRESETTING FOR POSITIONING

You will find the feet inside the appliance.They must be fitted to the oven.
Never use the appliance without its feet.

Remove the drip tray from the back of the oven by using a screwdriver.



Place the oven on one side.
Insert the feet in the indicated positions and the tray guides as shown in the picture.

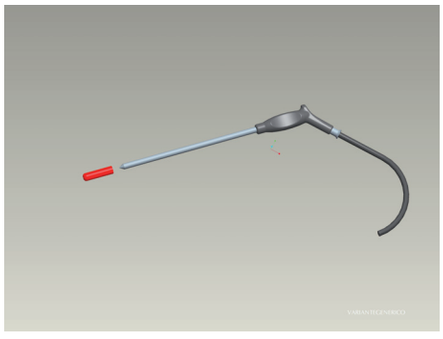


2.3 REMOVAL OF THE PROTECTIVE FILM

Carefully remove all the protective film from the external walls of the appliance.

Pay attention not to leave any residue of glue.If there should be any residue of glue please remove it with an appropriate solvent.

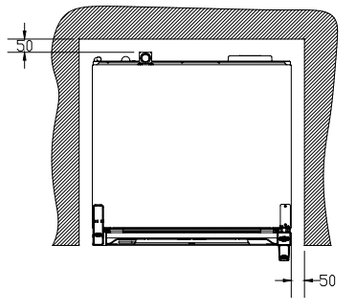
Remove the probe protection.



2.4 POSITIONING

Place the appliance respecting the safety standards indicated below.
Place the appliance so that its back can be easily reached in order to make the electrical connections and to provide the necessary service.
The appliance is not suitable for built-in installation or side by side positioning.
It is recommended to leave 5 cm of free room all around

the appliance.



With particular reference to the ovens, all models must be placed upon a support, such as a prover, a stand or a table.

Never install the appliance on the floor.

If the appliance is placed near walls, partitions, kitchen cabinets, decorated edges, etc., it is recommended these are made of non combustible material.
Otherwise, they must be coated with non combustible thermal insulating material and the fire prevention standards must be respected.

Do not install the appliance near a fryer.

Verify that the appliance is installed on a flat and level surface.

3. ELECTRICAL CONNECTION

3.1 WARNING

The connection to the electrical power supply system must be carried out according to the current local regulations.
Before connecting the appliance, make sure that the voltage and the frequency correspond to those stated on the data plate of the appliance.
The appliance must be placed in such a way that the connecting plug to the network can be easily reached.
Place an omni-polar switch between the appliance and the network in such a way that it will be easily accessible after the installation. The contacts of this switch must have a minimum opening distance of 3 mm and the switch must have an appropriate input (for example: thermal-magnetic switch).
The use of a safety switch for fault current is suggested.
When the appliance is working, the power supply voltage must not diverge from the value of the nominal voltage, indicated on the data plate, by more than ± 10%.

3.2 CONNECTION TO THE ELECTRICAL SUPPLY MAINS

1. Ovens equipped with cable and Schuko plug (single phase 230V): it is sufficient to plug in the equipment to the appropriate outlet (the outlet must be suitable to the issued plug)
2. Ovens equipped with cable (three-phase 400V + neutral): the issued cable is with 5 wires, therefore it has to be connected directly to an electric board or suitable outlet. To make different connections it is necessary to replace the cable with the correct one on the basis of the information indicated in the attached file "Technical Data". You find the connection schemes on internal side of the terminal board cover.

The replacement of the cable must be done by authorised personnel.

To replace the cable proceed as follows:

- Open the terminal board cover by unscrewing the fixing screw
- Connect the wires according to the chosen connection scheme
- Fix the connecting cable through the proper cable fastener
- Close the terminal board cover and tighten the fixing screw

WARNING:
Connect the electrical cable to the terminal board as shown on the drawing: insert the copper bridge and the electrical cable together under the screw. Tighten the screw paying attention that the cable and the copper bridge are well fixed under the screw.

A wrong connection can cause the overheating and the melting of the terminal board.
The appliance must be connected to the ground line of the network.

3.3 EQUIPOTENTIAL SYSTEM

The appliance must be included in an equipotential system whose efficiency must be properly checked according to the current laws. This connection must be done between different appliances through the terminal marked with the symbol: simbolo morsetto equipotenziale
The equipotential conductor must have a minimum section of 10 mm^2.

4. WATER CONNECTION

4.1 WARNING

It is necessary to place a mechanical filter and a shut-off valve between the water system and the appliance.
As required by current laws, the appliance is equipped with 2 metres of pipe, the respective pipe fitting (3/4") with non-return valve and mechanical filter.
Before connecting the water pipe to the appliance please let some water flow to clear the pipe of any obstructions.
The water used in the appliance must have a pressure value between 1 and 3 bar and a maximum temperature of 30°C.

4.2 TREATMENT OF WATER

The water must have a maximum hardness of 5 °FH (this avoids formation of limestone inside the chamber of the oven).
It is strongly recommended to use a demineralising appliance (reverse osmosis unit) in order to avoid limestone and/or other minerals depositing inside the oven.
The **UNOX** reverse osmosis system, code XC224 is available for this purpose. This system is directly controlled by the control board of the oven through a self•diagnosis system.

5 DRAIN CONNECTION

5.1 WARNING

The water coming our from the waste outlet pipe can be very hot (90°C).
Proper pipes for high temperature must be used for this connection.

5.2 WATER DRAIN

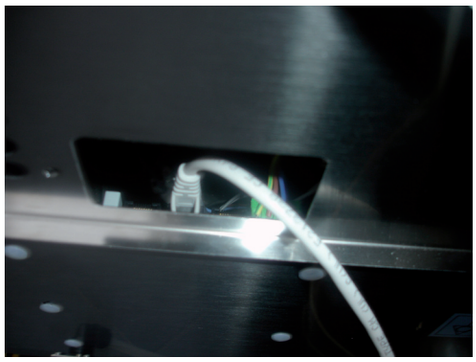
You find the waste outlet pipe on the rear of the oven. It has to be connected to an open tundish drain in compliance with current regulations through a rigid or flexible heat resistant pipe; the diameter of the pipe cannot be smaller than diameter of the drain connection. The length of the pipe cannot be longer than one metre.
Avoid reductions in diameter and tight bends along the whole length of the waste pipe run.
The waste pipe must remain at least 20 cm below the drain connection to allow the liquids to drain.

5.3 COOKING CHAMBER EXHAUST

The exhaust outlet of the cooking chamber is positioned on the rear of the oven, at the top.
Do not stack any object and or material on the outlet as this could cause a blockage of the fumes. Please ensure that the exhaust outlet is correctly vented and the vicinity of the outlet is clear of objects and materials that may be damaged by the fumes.
It is suggested to place the oven below an extraction hood or to install the **UNOX** aspiration hood, code XC314 for **ChefTop™** - XC414 for **BakerTop™**, or the **UNOX** steam condenser, code XC114. In all installations please extract the fumes through the **UNOX** tube, code TB1520A0, avoiding tight bends in the pipework run.

6. ACCESSORIES CONNECTIONS (PROVER, HOOD, BLAST CHILLER, ETC.)

The digital board of the oven controls all the accessories (hood, holding cabinet, blast chiller, reverse osmosis system).
The accessories controlled by the oven are connected through RJ45 connectors that are positioned on the rear of the oven (see the picture here below).



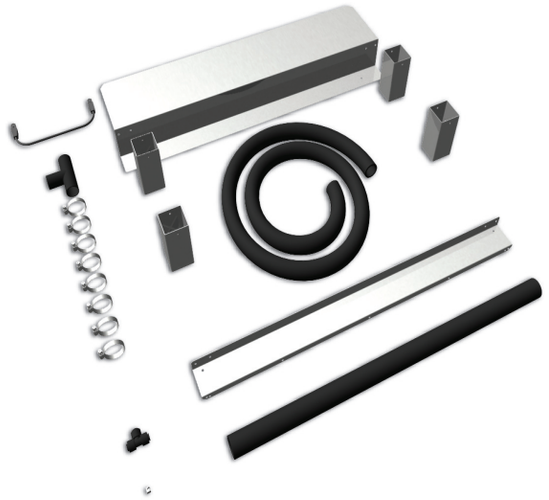
To connect the cables proceed as follows:

- remove the protection cover by unscrewing the fixing screw.
- insert the cable wire in the correct female connector on the power card (you can use any one of the three connectors).
- replace the protection cover by fastening the fixing screw.

Now the accessory is recognised by and connected to the oven.
Please refer to the relevant instruction manual for the correct use of the connected accessory.

7. OVENS STACKING

In the event of stacking multiple ovens it is essential to assemble the **UNOX** stacking kit, code XC690 for **ChefTop™** - XC681 for **BakerTop™**, which will maintain the correct distance between the ovens.



C. CERTIFICATIONS

Producer: **UNOX** S.p.A.
Address: Via Dell'Artigianato 28/30
I-35010 Vigodarzere, Padova, Italy
Product: Mixed steam convection oven for professional use
Family: **ChefTop™ - BakerTop™**

REFERENCE LAWS
The "CE" marking on the appliances indicated in this manual refers to following UE directives:

CE

ELECTRIC MIXED STEAM CONVECTION OVENS XVC - XBC SERIES:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC

following the rules:

- EN 60335-2-42:2003
- EN 60335-1:2002; A11
- EN 50366:2003
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC

following the rules:

- EN 55014-1:2000; A1; A2
- EN 55014-2:1997; A1
- EN 61000-3-2:2000
- EN 61000-3-3:1995; A1

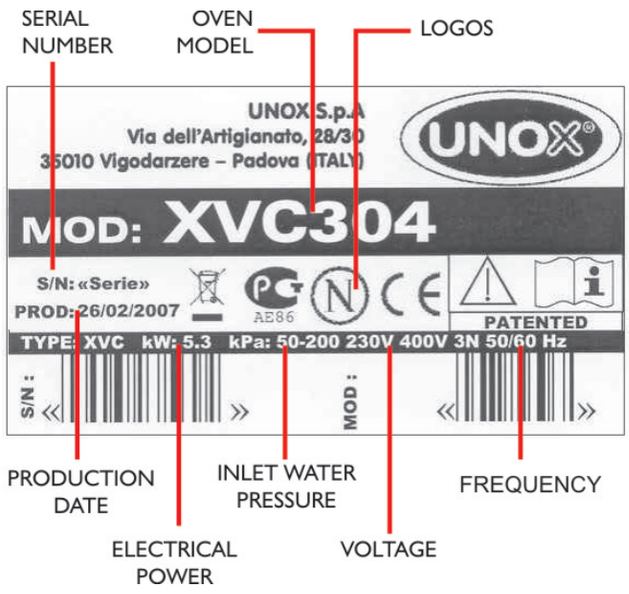
TESTING AND CERTIFICATION INSTITUTE:
NEMKO S.p.a.
Via del Carroccio
I-20046 Biassono, Milano, Italy

N

Site: Vigodarzere, Padova, Italy

Date: 12/02/2007

DATA PLATE



ChefTop™

UNOX®

www.unox.com

BakerTop™

UNOX®

www.unox.com

INDEX

A. ISTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR Page 02

1. AVERTISSEMENTS Page 02
2. NETTOYAGE DU FOUR Page 02
3. PANNEAU DE COMMANDES **ChefTouch - BakerTouch** Page 03
4. LES PRINCIPES DE CUISSON Page 09
5. COMMUNICATION AVEC LE MONDE EXTERNE Page 12
6. MAINTENANCE ORDINAIRE Page 12
7. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE Page 12
8. COUPURE EN CAS DE PANNE Page 12
9 LES PANNES PLUS FRÉQUENTES Page 13
10. MESSAGES D'ERREURS Page 14

B. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR Page 17

1. AVERTISSEMENTS Page 17
2. OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES Page 17
3. BRANCHEMENT ELECTRIQUE Page 18
4. RACCORDEMENT HYDRIQUE Page 19
5 RACCORDEMENT EVACUATIONS Page 19
6. LIAISON DES ACCESSOIRES Page 19
7. SUPERPOSITION DES FOURS Page 20

C. CERTIFICATIONS Page 21

INTRODUCTION

Gentil Client; Merci et Compliments pour avoir acheté un four de la ligne **ChefTop™ - BakerTop™**. On souhaite que ce soit le début d'une collaboration positive de longue durée.
Comme vous savez, la ligne des fours **ChefTop™ - BakerTop™** et tous ses équipements complémentaires (cellule de refroidissement rapide, cellule de maintien en température, plaques et grilles spéciales) ont été étudiés pour vous permettre de compléter n'importe quel processus de cuisson que soit simple ou bien très difficile.
L'innovant panneau de commandes **ChefTouch - BakerTouch** vous permettra de commander, à l'aide d'un seul contrôle, tous les équipements **UNOX** liés au four.
La nouveauté plus importante est celle des ***CUISSONS AUTOMATIQUES* ChefUnox - BakerUnox** lesquelles vous permettront de cuisiner, sans avoir plus la nécessité d'introduire les paramètres temps, température chambre de cuisson, température à cœur, une infinité des plats.
C'est suffisant sélectionner le type de cuisson voulu parmi les suivants SLOW (lente), STEAM (vapeur), ROAST (rôtir), GRILL (griller) et **ChefUnox - BakerUnox** cuisinera pour vous des plats délicieux et savoureux.
À part le type de cuisson automatique, vous aurez aussi la possibilité de choisir parmi six cuissons automatiques de familles de produits: BAKE (cuire au four) , BREAD (pain), POLLO (poulet) , PIZZA ITALY, PIZZA, FRIES (pommes frittes).
L'utilisation d'une ou de deux sondes à cœur supplémentaires, douées d'aiguilles extra fines et externes au four, vous consentira en plus d'effectuer des parfaites cuissons sous vide et des parfaites cuissons à vapeur des aliments particulièrement délicats ou de petites dimensions.

De toute façon, c'est toujours vous le Chef plus important!

À l'intérieur de chaque type de cuisson automatique, vous aurez en effet, la possibilité de personnaliser quelques paramètres pour ajouter, en basant à vos exigences personnelles, le degré de dorage et le degré de cuisson que vous considérez parfait.

A. ISTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

1. AVERTISSEMENTS

ATTENTION:
Prière de lire attentivement ce manuel d'instructions qui vous fournit des indications importantes concernant la sécurité et l'emploi de l'équipement.

Conserver avec précaution ce manuel pour toutes les ultérieures consultations des différents opérateurs.
L'équipement doit être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu; des autres emplois sont retenus abusifs. L'équipement peut être utilisé pour les suivants emplois :

- pour les cuissons de tous les produits de Pâtisserie et Boulangerie, frais ou congelés;
- pour les cuissons de tous les produits de Gastronomie, frais ou congelés ;
- pour le reconditionnement des aliments réfrigérés ou congelés;
- pour la cuisson à vapeur des viandes, des poissons et des légumes.

En phase de première utilisation, faire attention que le notice d'utilisation, des sacs en plastic ou n'importe quel autre objet, ne soient pas présents à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Les panneaux de commandes peuvent être actionnés seulement avec les doigts ; n'importe quel autre objet peut provoquer des pannes et/ou des mal fonctionnements et par conséquence ça fait déchoir la garantie.

L'équipement est destiné uniquement à l'emploi professionnel spécifique et doit être utilisé par un personnel qualifié.

La température des parties externes peut dépasser les 60 °C.
Eviter de positionner des fontes de chaleur à côté de l'équipement.

En cas de cuisson des produits extrêmement gras, poser un récipient sur le fond de la chambre de cuisson.
En cas d'extraction des plaques qui contiennent des liquides chauds, faire attention au débordement éventuel des liquides
Si la plaque contient des produits liquides chauds, il est nécessaire positionner la plaque à une hauteur bien visible par l'opérateur.
Faire particulièrement attention au déplacement des récipients des aliments durant et après la cuisson: les températures peuvent être élevées et donc elles peuvent provoquer des brûlures
Ouvrir lentement la porte: danger brûlures pour sortie fumées et vapeurs à température élevée.

Utiliser le four avec une température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C.

SONDE À CŒUR
Faire attention à l'utilisation de la sonde à cœur à l'intérieur du four parce qu'elle peut provoquer des brûlures:

- utiliser des gants de protection convenables
- Ne pas laisser pendre la sonde à cœur en dehors de la porte
- Extraire la sonde des aliments avant d'enlever la plaque

Durant le fonctionnement du programme "COOL" (refroidissement chambre) les turbines du four fonctionnent avec la porte ouverte.

Les interventions d'installation, de maintenance et de réparation doivent être exécutées seulement pas un personnel qualifié et convenablement formé. Avant de faire ces interventions, débrancher la tension d'alimentation de l'équipement.

Au cas où l'équipement serait positionné sur un support dotés de roues, faites attention que le mouvement consenti n'endommage pas des câbles électriques, des tuyauteries de l'eau, des tuyauteries d'évacuation ou n'importe quel type de raccordements.
Éviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson.

2 NETTOYAGE DU FOUR

2.1 PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Pour la première utilisation de l'équipement: nettoyer la partie en métal avec de l'eau chaude et du savon et puis rincer.
Ne jamais laver l'intérieur de la chambre de cuisson ou bien le four avec des acides ou des produits agressifs.

Réchauffer à ce point le four à vide pour 30 mn à 200°C pour éliminer les éventuelles odeurs de l'isolation thermique.

2.2 NETTOYAGE CHAMBRE DE CUISSON

On vous conseille de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson pour pouvoir maintenir des niveaux d'hygiène élevés et pour éviter la détérioration de l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson. Pour ce motif, on vous conseille d'utiliser le système de lavage Rotor Klean code XC404 qui vous permettra d'exécuter le nettoyage automatique de la chambre de cuisson.

Pour le nettoyage manuel de la chambre de cuisson, ne jamais utiliser les suivants instruments:
- lance à eau à haute pression
- produits acides
- produits/instruments abrasifs

Pour le nettoyage manuel de la chambre de cuisson, faire comme suit:
- allumer le four
- poser la température à 80°C et la vapeur à 100%
- laisser fonctionner le four pour 10 minutes
- laisser refroidir et nettoyer avec un tissu

Si à l'intérieur de la chambre de cuisson il y a des résidus de graisse, faire attention parce que la graisse peut prendre feu.

2.3 NETTOYAGE EXTERNE DU FOUR

Débrancher le four avant d'effectuer n'importe quelle opération manuelle de nettoyage.
Ne jamais utiliser un jet d'eau en pression pour le lavage externe du four.
Utiliser seulement des tissus humides.

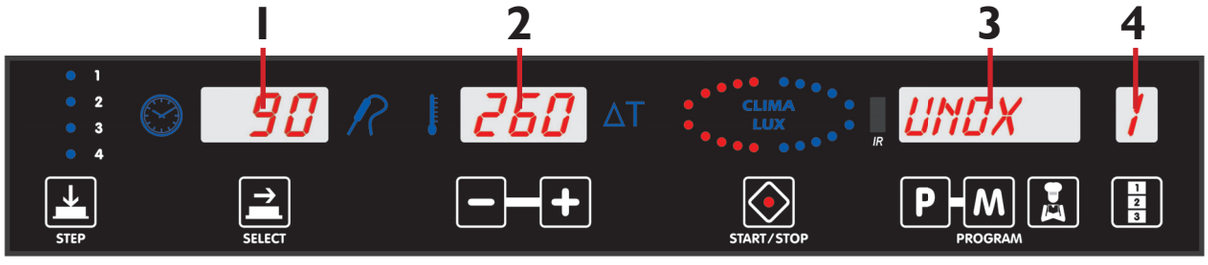
AVERTISSEMENT:
Avant d'effectuer n'importe quelle intervention de maintenance ou de nettoyage, il est nécessaire débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'appareil.

3. PANNEAU DE COMMANDES ChefTouch - BakerTouch

3.1 FONCTIONNEMENT DU CONTRÔLE ChefTouch - BakerTouch

Le contrôle "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**" fonctionne en approchant le doigt au bouton en sérigraphie. (utiliser exclusivement les doigts et aucun autre objet comme les couteaux, les fourchettes, etc.).
De cette façon, vous pouvez activer les fonctions et/ou introduire les valeurs voulues.
L'avantage de cette technologie est l'élimination de tous les mouvements mécaniques et donc un degré élevé de fiabilité.
Ce type de technologie permet en outre un rapide et facile nettoyage du panneau de commandes.

3.2 LAYOUT PANNEAU DE COMMANDES



3.3 ALLUMAGE / COUPURE

Quand on fournit la tension au four, le contrôle s'allume automatiquement.
Après 15 minutes, si on n'appuie sur aucune touche et aucun appareil est en fonction (four, cellule de refroidissement rapide, cellule de maintien en température) le contrôle électronique va en veille (stand-by): seulement la DEL (diode électroluminescente) "START / STOP" reste allumée.

Pour réactiver le contrôle électronique, c'est suffisant presser le bouton

Avec le contrôle électronique allumé, en tenant pressé le bouton pour 6 secondes, le contrôle électronique va en veille; pour le réactiver, presser de nouveau le bouton

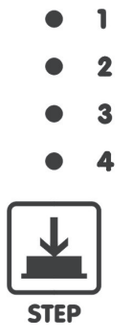
3.4 Logique de fonctionnement des lumières chambre de cuisson

Les lumières restent éteintes; elles s'allument pour 1 minute quand on presse n'importe quel bouton et puis elles s'éteignent. Pour les réactiver, c'est suffisant presser n'importe quel bouton.

3.5 Fonctionnement manuel

Chaque cuisson peut être composée de 4 phases (step).

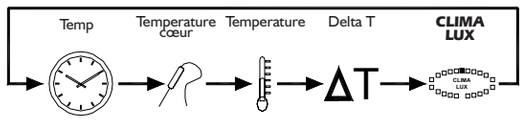
Pour passer d'une phase à une autre, toucher le bouton et la phase active est visualisée par la DEL (indicateur) illuminée.



Pour chaque phase, l'utilisateur doit introduire les paramètres suivants:

- Temps ou alternativement la température à cœur
- Température dans la chambre de cuisson ou alternativement, la Delta T (disponible seulement lorsque la température à cœur est utilisée)
- Climat à l'intérieur de la chambre de cuisson (***STEAM. Maxi***™ / ***DRY.Maxi***™) c.à.d (Vapeur/Séchage).

Pour passer d'un paramètre à un autre, utiliser le bouton le paramètre actif est visualisé à travers une des cinq icônes lumineuses

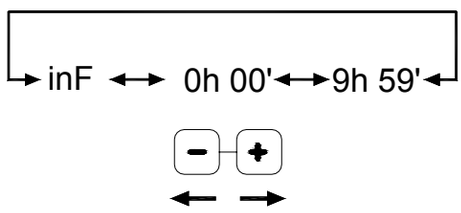


Les paramètres temps et température à cœur sont exclusifs entre eux: si on introduit le temps, le paramètre température à cœur devient inutilisable. Si on introduit la température à cœur, le paramètre temps devient à son tour inutilisable.
Les paramètres température chambre de cuisson et Delta T sont exclusifs entre eux : si on introduit la température dans la chambre de cuisson, le paramètre Delta T devient inutilisable. Si on introduit le Delta T, le paramètre température chambre de cuisson devient à son tour inutilisable.
Il est nécessaire introduire un des deux paramètres temps et température à cœur : si aucun de ces deux paramètres est introduit, le contrôle ne permet plus l'introduction des paramètres suivants (température chambre, Delta T, Climat)

Introduction de temps

Le temps est visualisé à travers l'afficheur 1 en heures et minutes et on l'introduit en utilisant les boutons

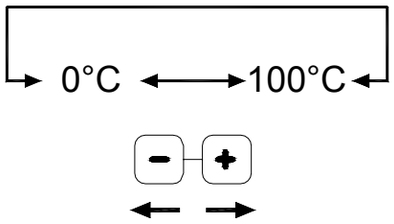
Quand l'écriture "INF" apparaît sur l'afficheur, le four fonctionne jusqu'au moment où l'utilisateur l'arrête manuellement.



Introduction température à cœur

La température à cœur est visualisée à travers l'afficheur 1 et on l'introduit en utilisant les boutons [−] [+]

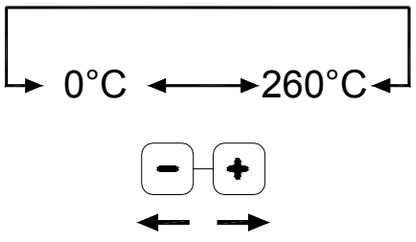
Quand on atteint la température introduite au cœur, l'étape de cuisson est conclue et on passe à la phase successive (s'il y en a une).



Le Kit des sondes à cœur externes XC240 est disponible; ce Kit sert pour pouvoir lier une ultérieure sonde à cœur de dimensions réduites convenable pour les cuissons sous vide et les cuissons des aliments de petites dimensions.

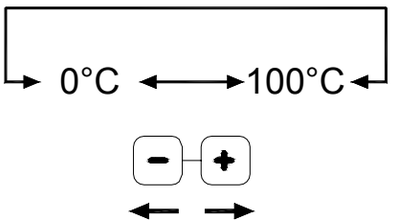
Introduction température chambre de cuisson

La température à l'intérieur de la chambre de cuisson est visualisée à travers l'afficher 2 et on l'introduit en utilisant les boutons [−] [+]



ΔT Introduction Delta T

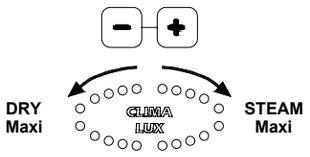
La valeur du Delta T est visualisée à travers l'afficheur 2 et on l'introduit en utilisant les boutons [−] [+]



CLIMA LUX Introduction du Climat

Le climat (***STEAM.Maxi***™ / ***DRY.Maxi***™) à l'intérieur de la chambre de cuisson est visualisé à travers l'ellipse ***CLIMA LUX*** et on l'introduit en utilisant les boutons [−] [+]

Les 10 DEL (indicateurs) de couleur bleue indiquent le pourcentage de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson (***STEAM.Maxi***™); Les 10 DEL (indicateurs) de couleur bleue indiquent le pourcentage de séchage (***DRY. Maxi***™).



Commencement / Interruption cycle de cuisson

Pour commencer une cuisson, il est nécessaire presser le bouton [◈]

Le commencement de la cuisson est signalé par l'allumage de l'indicateur "START STOP" .

Pour arrêter la cuisson, il est nécessaire presser de nouveau le bouton [◈]

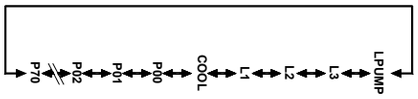
Quand le cycle de cuisson termine que ce soit en modalité manuelle ou bien programmée, le four émet un signal sonore pour 15 secondes et l'afficheur 1 clignote pour 45 secondes. Durant ces 45 secondes, la DEL (indicateur) "START / STOP" reste illuminée.

- Si on presse le bouton [+] on augmente le temps et le four automatiquement repart (avec les paramètres de fonctionnements relatifs à la dernière phase

de cuisson exécutée).

- Si on presse le bouton ◈ l'indicateur "START / STOP" s'éteint et tous les paramètres de fonctionnement sont remis à zéro.
- Si on ne presse aucun bouton, à la fin des 45 secondes, l'indicateur "START / STOP" s'éteint et tous les paramètres de fonctionnement sont remis à zéro.

3.6 P M Fonctionnement avec programmes



Le contrôle électronique permet à l'utilisateur de mémoriser, et d'extraire successivement, jusqu'aux 70 programmes de cuisson.
Le contrôle électronique contient, dans son intérieur, les programmes pour le lavage de la chambre de cuisson (L1 L2 L3) si le système de lavage XC404 est présent et le programme de refroidissement (COOL).

M Stockage des programmes per l'utilisateur:

Pour mémoriser un programme, procéder comme suit:

- On entre en modalité programmes en pressant le bouton P;
- On sélectionne par les boutons le numéro du programme qu'on veut mémoriser − +;
- On introduit les paramètres de fonctionnement (temps, température à cœur, température chambre de cuisson, Delta T, climat); comme dans le fonctionnement manuel, chaque programme de cuisson peut être composé de 1 à 4 phases ;
- On tient le bouton M pressé pendant 5 secondes pour stocker le programme (à la fin des 5 secondes, le four émet un signal sonore de confirmation).

P Utilisation des programmes stockés par l'utilisateur, du programme de refroidissement et du programme de lavage:

Pour reprendre un programme mémorisé par l'utilisateur, le programme de refroidissement ou le programme de lavage, procéder comme suit:

- Entrer en modalité programmes en pressant le bouton P
- Sélectionner par les boutons le numéro du programme qu'on veut utiliser − +
- Faire partir le programme à travers le bouton
- Le démarrage du programme est signalé par l'illumination de la DEL (indicateur) "START STOP"
- Durant l'exécution du programme, la modification des paramètres de fonctionnement est impossible
- On peut interrompre l'exécution du programme en pressant le bouton ◈

Quand on fait démarrer un programme de cuisson, le four exécute le pré réchauffement: la chambre de cuisson vient portée à une température qui correspond à la température de la chambre de la première phase de cuisson majorée de 30°C. Durant cette phase, tous les indicateurs et les afficheurs restent éteints à l'exception de l'indicateur "START / STOP" , l'afficheur qui visualise l'écriture "PRE" et l'afficheur 3 qui indique le programme qu'on utilise. Quand on rejoint la température voulue (température chambre phase 1 + 30°C) cette température est maintenue, le four commence à émettre un signal sonore et les données relatives à la première phase de cuisson apparaissent sur les afficheurs. Après avoir ouvert la porte, on met le produit à l'intérieur et on ferme la porte. À ce point, l'exécution du programme de cuisson commence automatiquement.

Programmes de lavage

À l'intérieur du panneau de contrôle, 3 programmes de lavages ont été stockés (L1 bref, L2 moyen, L3 long) + le programme de pré chargement des tubes (PUMP).

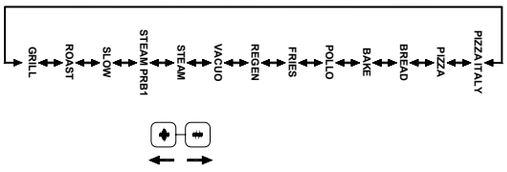
Programme de refroidissement chambre de cuisson "COOL"

Le programme de refroidissement de la chambre de cuis-

son "COOL" permet de refroidir la chambre de cuisson en faisant fonctionner les turbines. Le programme fonctionne aussi avec la porte ouverte.

N.B. Le carter protection turbines n'est pas amovible sans l'utilisation d'un outil fait exprès grâce à une vis de fixage. Au cas où on enlèverait le carter protection turbines pour la maintenance, faites attention que le four soit débrancher électriquement.

3.7 CYCLES DE CUISSON "**ChefUnox**" - "**BakerUnox**"



Le contrôle électronique "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**" contient, dans sa propre mémoire, une série de cycles de cuisson automatiques: en sélectionnant le cycle de cuisson voulu, on a la possibilité de cuisiner automatiquement une infinité de gamme d'aliments.
Dans chaque cycle de cuisson, on a la possibilité de modifier quelques paramètres pour personnaliser le résultat attendu.

Pour extraire un programme pré introduit, procéder comme suit :

- Presser le bouton
- Sélectionner le programme voulu au moyen des boutons
- C'est possible modifier la valeur du paramètre qui clignote en pressant le bouton et successivement les boutons pour changer la valeur du même paramètre (au cas où on voudrait rendre cette modification effectuée permanente, il faut presser le bouton pour 5 secondes (la mémorisation est confirmée par le signal sonore)
- Faire partir le programme au moyen du bouton
- Le départ du programme est signalé par l'illumination de l'indicateur "START / STOP"
- Durant l'exécution du programme, modifier les paramètre de fonctionnement devient impossible
- On peut interrompre l'exécution du programme en pressant le bouton

CYCLES DE CUISSON AUTOMATIQUES POUR FAMILLES DE PRODUITS

Cycle de cuisson "PIZZA ITALY"

Programme pour la cuisson des pizzas "minces".
Paramètre variable: temps de cuisson.
On conseille d'utiliser la plaque "**FAKIRO™**" TG860 faite exprès par **UNOX**.

Cycle de cuisson "PIZZA"

Programme pour la cuisson des pizzas "épaisses".
Paramètre variable: temps de cuisson.

Cycle de cuisson "PANE"

Programme pour la cuisson de pain et produits similaires (type de pain).
Utiliser la sonde à cœur pour vérifier le degré de cuisson du produit.
Paramètre variable: température à cœur pour obtenir un produit plus ou moins cuit.

Cycle de cuisson "BAKE"

Programme pour la cuisson des produits de pâtisserie (type de pâtisserie).
Utiliser la sonde à cœur pour vérifier le degré de cuisson du produit.
Paramètre variable: température à cœur pour obtenir un produit plus ou moins cuit.

Cycle de cuisson "POLLO" (soulement pour ChefTop™)

Programme pour la cuisson du poulet / volailles en général.
Paramètre variable: température à cœur pour obtenir un produit plus ou moins cuit.
On conseille d'utiliser la grille "*Pollo*" GRP810 faite exprès par **UNOX**.

Cycle de cuisson "FRIES" (soulement pour ChefTop™)

Programme pour la cuisson des pommes frittes.
Paramètre variable: temps de cuisson pour obtenir un produit plus ou moins cuit.
On conseille d'utiliser la plaque "*No-Fry*" GRP815 faite exprès par **UNOX**.

CYCLES DE CUISSON AUTOMATIQUES POUR TYPOLOGIE DE CUISSON

Cycle de régénération "REGEN" (soulement pour ChefTop™)

Un Cycle de régénération qui permet de régénérer des produits cuits précédemment et conservés.
Paramètre variable: temps du processus de régénération.

Courbe Cycle de cuisson (disponible seulement si le kit sonde à cœur externe XC240 est lié)

Programme pour la cuisson des aliments sous vide.
Paramètre variable: température à cœur pour s'adapter aux différents types d'aliments.
L'utilisation de la sonde à cœur présente dans le Kit XC240 ayant une pointe très fine vous évite de provoquer des déchirures aux sacs utilisés pour conserver les aliments sous vide.

Cycle de cuisson "STEAM" (soulement pour ChefTop™)

Convenable pour la cuisson de viande, poisson, légumes et pommes de terre à vapeur. Paramètre variable: temps de cuisson pour obtenir un produit plus ou moins cuit.
Avec cette courbe, les turbines à l'intérieur de la chambre de cuisson tournent seulement dans le sens des aiguilles d'une montre (pas d'inversion de marche).

Cycle de cuisson STEAM PROBE (disponible seulement si le kit sonde à cœur externe XC240 est lié) (soulement pour ChefTop™)

Ce cycle utilise la sonde à cœur externe.
Convenable pour la cuisson des produits délicats ou de petites dimensions comme les ensachés, poisson et légumes à vapeur qui utilise la sonde à cœur externe pour vérifier le degré de cuisson du produits.
Paramètre variable: température à cœur pour obtenir un produit plus ou moins cuit.
Avec cette courbe, les turbines à l'intérieur de la chambre de cuisson tournent seulement dans le sens des aiguilles d'une montre (pas d'inversion de marche).

Cycle de cuisson "SLOW" (soulement pour ChefTop™)

Ce cycle utilise la sonde à cœur.
Convenable pour la cuisson lente à température basse.
Idéale pour les grandes pièces de viande.
Paramètre variable: température à cœur pour obtenir un produit plus ou moins cuit; à la fin de la cuisson, maintenir le produit à la température de 70 °C.

Cycle de cuisson "ROAST" (soulement pour ChefTop™)

Ce cycle utilise la sonde à cœur.
Convenable pour la cuisson des rôtis viandes et poissons.
Paramètre variable: température à cœur pour obtenir un produit plus ou moins cuit.
On conseille d'utiliser la plaque "*Black*" TG835 faite exprès par **UNOX**.

Cycle de cuisson "GRILL" (soulement pour ChefTop™)

Convenable pour griller viande et poisson.
Paramètre variable: température à cœur pour obtenir un produit plus ou moins cuit.
On conseille d'utiliser la plaque "**FAKIRO™** *Grill*" TG845 faite exprès par **UNOX**.

3.8 COMMANDE DE PLUSIEURS APPAREILS AU MOYEN DU MÊME CONTRÔLE

Le panneau de commandes digital **ChefTouch - BakerTouch** permet di commander tous les équipements **UNOX** de la ligne **ChefTop™ - BakerTop™** associés au four. L'introduction du système MASTER SLAVE vous permet en outre de gérer, avec un seul contrôle digital, plusieurs fours. Le four qu'on décide d'utiliser pour commander tous les autres équipements devient le four MASTER. Les fours commandés par le four MASTER deviennent fours SLAVE avec le contrôle digital inactif.
Les contrôles digitaux MASTER et les contrôles digitaux SLAVE sont , le cas échéant, interchangeables.
On sélectionne l'appareil qu'on doit contrôler au moyen du bouton et l'appareil contrôlé, à ce point, est visualisé sur l'afficheur 4.

Tableau de correspondance numéro – appareil

Numéro appareil	Code appareil	Dispositif
1		**ChefTop**™ Four - master
2		**ChefTop**™ Four - slave 2

3		**ChefTop™** Four - slave 3
4	XK304	Cellule de refroidissement rapide
5	XL314	Cellule de maintien en température
7	XC314	Hood
8	XC224	Système d'osmose inverse

Numéro appareil	Code appareil	Dispositif
1		**BakerTop™** Four - master
2		**BakerTop™** Four - slave 2
3		**BakerTop™** Four- slave 3
5	XL 404	Étuve
7	XC 414	Hotte
8	XC224	Système d'osmose inverse

En cas d'appareils montés en colonne, ce type de technologie permet de travailler en manière très ergonomique en utilisant toujours la même logique de fonctionnement.

4. LES PRINCIPES DE CUISSON

4.1 Les variables de cuisson

Temps
Cette variable dépend beaucoup de la quantité des aliments introduite dans le four. Les temps de
cuisson s'allongent quand les quantités augmentent et vice-versa.
Des temps plus courts par rapport à ceux correctes ne permettent pas une cuisson complète des
aliments. Des temps plus longs, toujours par rapport à ceux correctes, créent des phénomènes de brûlure extérieure des aliments.

Température de la chambre de cuisson
l'exacte introduction de température garantit une cuisson correcte des aliments que se soit dans la partie externe ou bien dans la partie interne:

- Une température basse par rapport à celle correcte tend plus à dessécher qu'à cuire les aliments.
- Une température supérieure à celle correcte tend à brûler la partie extérieure et à laisser l'intérieur non cuit (ce phénomène parfois est voulu par exemple dans la cuisson de la viande).

Air chaud sec
Le système d'air chaud sec "***DRY.Maxi™***", breveté par **UNOX**, permet d'extraire de la chambre de cuisson, l'humidité produite par le produit alimentaire durant la cuisson en maintenant comme ça le milieu toujours sec. De cette façon, le produit devient croquant et croustillant à l'extérieur (ex. Pain, croissant), pendant qu'à l'intérieur, le produit maintient une structure sèche et uniforme.

Vapeur
L'introduction de la variable vapeur (***STEAM.Maxi™***) et ses différents combinaisons avec la température permet d'effectuer des différents types de cuisson:

- Cuissons à vapeur (seulement vapeur);
- Cuissons mixte convection - vapeur (de l'air + de la vapeur).

4.2 Les conseils du Chef pour des cuissons uniformes

Pré réchauffement
On conseille toujours de pré réchauffer le four à une température supérieure par rapport à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50°C pour annuler les effets de pertes de chaleur à l'ouverture de la porte.

Typologie de plaques
Pour obtenir une parfaite qualité de cuisson et pour rissoler les aliments uniformément, on conseille de na pas utiliser des récipients d'une hauteur très élevée parce qu'ils interdisent la correcte circulation de l'air.

Espace entre plaques
Pour une cuisson uniforme, il est indispensable contrôler l'espace entre le produit complètement levé et la plaque supérieur. L'espace doit être au moins 3 cm

Charge de cuisson
Pour obtenir des meilleurs résultats, il est nécessaire non pas surcharger le four et contrôler, en cas de pain et pâtisserie, l'orientation du produit sur les plaques par rapport au flux d'air.

Positionnement de la sonde à cœur
Pour un fonctionnement correcte de la sonde à cœur, il faut l'insérer, en plongé vers le bas, dans le point le plus épais de l'aliment jusqu'à rejoindre, avec la pointe de la sonde, le centre de l'aliment. Au cas des aliments d'épaisseur réduite, la sonde doit être insérée horizontalement au plan d'appui.

IMPORTANT!
Le four ventilé utilise des températures de 20-40°C inférieures à celles normalement utilisées dans les fours statiques.

4.3 Cuisson à Convection

Température variable de 70°C à 260°C
La cuisson à convection se fait à travers la recirculation de l'air chaud et sec à l'intérieur de la chambre de cuisson. Cette recirculation a été étudiée pour pouvoir distribuer d'une manière homogène la chaleur et comme ça, elle garantit une cuisson uniforme des aliments dans leurs superficies et à l'intérieur, même si le four est complètement chargé.

Convenable pour: les Cuissons au gratin, les Cuissons des rôtis et les Cuissons à la grille

Les Avantages: la possibilité de cuisiner en même temps des aliments de nature différentes, comme les légumes, la viande, le poisson, lesquels exigent la même température, sans mélanger les saveurs.

La cuisson à convection se fait à travers la recirculation de l'air chaud et sec à l'intérieur de la chambre de cuisson. Cette recirculation a été étudiée pour pouvoir distribuer d'une manière homogène la chaleur et comme ça, elle garantit une cuisson uniforme des aliments dans leurs superficies et à l'intérieur, même si le four est complètement chargé.

4.4 Cuisson Mixte à Convection + Vapeur

Température variable de 70°C à 260°C
Vapeur variable de 30% à 60%

Il s'agit d'une cuisson qui prévoit l'utilisation combinée d'air chaud sec e de vapeur distribués d'une manière homogène à l'intérieur de la chambre de cuisson et elle représente le système de travail le plus favorisé et le plus efficace parmi les méthodes de cuisson utilisées aujourd'hui. Les temps de travail se réduisent d'une façon remarquable et, au même temps, les produits alimentaires maintiennent leur poids presque inchangé et restent plus tendres.
Convenable pour:
- Cuissons des Rôtis, Roastbeef, Ragoûts
- Cuissons des Poissons

Les conseils du Chef:
Pour la cuisson des rôtis, le Chef conseille d'utiliser un plaque perforée ou bien une grille puisque comme ça, on n'a plus besoin de tourner les aliments en continuation. On peut récolter les jus de la viande en ajoutant sur le fond de la chambre de cuisson, une claque non perforée avec à son intérieur des aromes et des mirepoix de légumes (céleri, carottes, oignons) qui peuvent servir après à préparer une magnifique sauce pour le plat qu'on doit servir.

4.5 Cuisson à Vapeur

Cuisson à vapeur à basse température de 70°C à 99°C
Cuisson à vapeur de 99°C à 105°C
Cuisson à vapeur poussée de 105°C à 130°C
Vapeur: 100%

L'utilisation de la cuisson à vapeur, supportée par la turbines, est parmi les méthodes les plus délicates pour cuisiner les aliments. Avec ce type de cuisson, les aliments ne perdent pas leur liquide et maintiennent leur contenu nutritionnel, leur saveur, leur aspect externe et leur poids inaltérables.

Convenable pour:
- Cuissons à vapeur à basse température: Légumes, Fruits, Terrines, Soufflé, Pâté, Cuissons sous vide
- Cuissons à vapeur: Légumes, Fruits, Œufs, Viande, Poisson
- Cuissons à vapeur poussée: Pommes de terre

Les conseils du Chef:
Pour la cuisson à vapeur des légumes à feuille, on conseille baigner préventivement les aliments pour éviter le séchage initial. Pour éviter, par contre, la dispersion du produit à cause des flux d'air à l'intérieur de la chambre de cuisson, utiliser 2 grilles No-Fry, une come base pour la cuisson et l'autre renversée comme couvercle.

4.6 Cuisson à Convection

Température variable de 70°C à 260°C

La cuisson à convection se fait à travers la recirculation de l'air chaud et sec à l'intérieur de la chambre de cuisson. Cette recirculation a été étudiée pour pouvoir distribuer d'une manière homogène la température et garantir de cette façon une cuisson uniforme du produit sur toute la surface de la plaque et sur toutes les plaques, même si le four est complètement chargé. La pâtisserie est cuite parfaitement de l'extérieur avec un dorage homogène et aussi à son intérieur en donnant au produit une structure uniforme et une humidité restante constante.

Convenable pour:
- Cuissons de Pâte brisée, Pâte feuilletée, Pâte à choux
- Cuissons de Génoise
- Cuissons de Biscuits

Les conseils du Chef:
Pour obtenir un résultat optimal dans les cuissons de la pâtisserie, il est nécessaire avoir une distance majeure entre les plaques et une distance majeur du produit sur la plaque. Pour les produits particulièrement légers, on vous conseille d'utiliser le Kit de réduction de soufflerie pour éviter qu'ils

se déplacent sur la plaque.

4.7 Cuisson à Convection + Humidité

Température variable de 70°C à 260°C
Humidité variable de 10% à 20%

Ce système utilise l'air chaud comme moyen de cuisson avec l'ajout d'humidité variable selon le produit qu'on doit cuisiner.
Convenable pour:

- Cuissons de Pates levées comme la Pain
- Cuissons des Gâteaux Colombe, Panettone, Croissants, Brioches.

Les conseils du Chef:
L'utilisation de vapeur, au commencement de la cuisson, facilite le levage du produit, successivement cette vapeur peut être réduits ou bien totalement éliminée, pour obtenir le dorage et l'effet coquant voulus.

4.8 Cuisson à Convection + Air sec

Système "**DRY.Maxi™**" (Brevet Mondial **UNOX**)

Température variable de 70°C à 260°C
Air sec de 10% à 100%

Il s'agit d'un système complètement nouveau qui permet d'extraire de la chambre de cuisson l'humidité générée par la produit durant la cuisson en maintenant de cette façon un milieu toujours sec.
Le produit se présente croquant et croustillant grâce à son intérieur sec et sa structure uniforme.

Convenable pour:

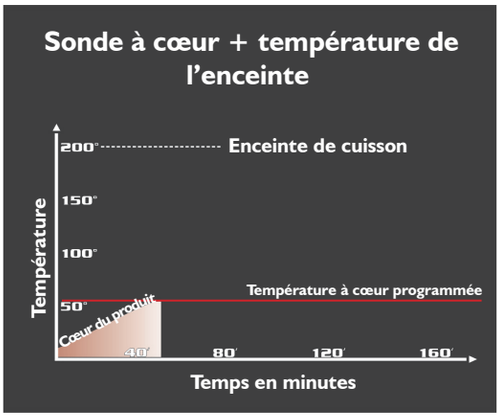
- Cuissons des Croissants, Brioches
- Cuissons des Biscuits
- Cuisson de Pain

4.9 Cuisson avec la Sonde à Cœur + Température chambre de cuisson

Ce type de cuisson prévoit l'introduction de la température à cœur et de la température dans la chambre de cuisson. La sonde à cœur relève l'augmentation de température à l'intérieur du produit durant tout le processus de cuisson et elle doit être insérer dans le point le plus épais du produit et avec la pointe au centre de ce produit.
Avec ce système, l'introduction de la variable Temps n'est plus nécessaire; le four, en effet, s'éteindra automatiquement à l'atteinte de la température à cœur précédemment introduite ou il passera à la phase de cuisson successive en cas d'un programme.
Ce système est utile pour optimiser la cuisson des différents produits alimentaires en évitant de les contrôler durant toutes les phases de cuissons.

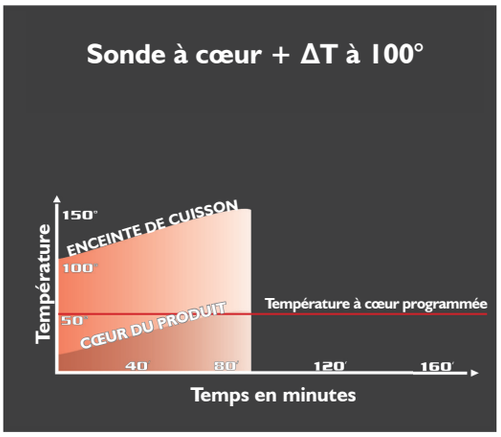
4.10 Cuisson avec la Sonde à Cœur + Delta T

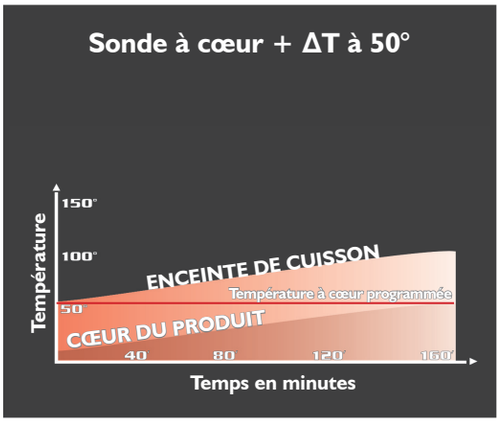
Dans ce type de cuisson, on introduit la température qu'on veut atteindre au cœur du produit et le delta T (la différence entre la température à cœur et la température dans la chambre de cuisson).



TEMPÉRATURE CHAMBRE DE CUISSON = TEMPÉRATURE À CŒUR + DELTA T INTRODUIT

De cette façon, la température dans la chambre de cuisson augmentera graduellement en maintenant inchangé et pour toute la durée de cuisson, la différence entre la température au cœur du produit et la température dans la chambre de cuisson que vous avez introduit au début. Ce type de cuisson vous permet de faire des cuissons très douces et délicates, particulièrement indiquées pour les grandes pièces de viandes





5. COMMUNICATION AVEC LE MONDE EXTERNE

Le panneau de commandes digital des fours **ChefTop™ - BakerTop™** a été prédisposé pour faire dialoguer facilement le four avec le monde externe à travers des systèmes de communication présents et futures. USB, Bluetooth, sériel etc.

Le Kit d'interface USB, code XC226 est maintenant disponible; il vous permet de d'exercer les fonctions suivantes:

- Introduction des programmes de cuisson
- Modification des paramètres opératifs (ex. tarage des sondes)
- Diagnostic des disfonctionnements
- Mémorisation de l'évolution des températures à l'intérieur de la chambre de cuisson du four et de la chambre de cellule de refroidissement rapide (données nécessaire pour le système « HACCP » méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)
- Connexion à une imprimante (HACCP)
- Des ultérieures informations sont présentes à l'intérieur du Kit.

6. MAINTENANCE ORDINAIRE

Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées uniquement par un personnel d'entretien qualifié. Avant d'effectuer n'importe quel type de maintenance, il faut débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'équipement.

Il faut soumettre l'équipement périodiquement (au moins une fois par an) à un contrôle total de la part d'un technicien spécialisé.

6.1 SUBSTITUTION AMPOULE D'ÉCLAIRAGE

Pour substituer l'ampoule d'éclairage, il faut faire comme suit:

- Débranche électriquement l'équipement et le laisser refroidir
- Enlever le grilles latérales
- Dévisser le couche-ampoule en verre et substituer l'ampoule par une autre ayant les mêmes caractéristiques.
- Revisser le cache-ampoule en verre
- Remonter les grilles latérales

7. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées uniquement par un personnel d'entretien qualifié. Avant d'effectuer n'importe quel type de maintenance, il faut débrancher l'alimentation électrique et attendre le refroidissement de l'équipement.
Les composantes qui nécessitent la maintenance, sont accessibles en enlevant le panneau postérieur du four.

7.1 RÉARMEMENT DU DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

Nel caso il dispositivo termico di sicurezza intervenga nuovamente rivolgersi a personale qualificato per l'esecuzione dei relativi controlli.

L'équipement est doté d'un dispositif thermique d'interruption à réarmement manuel pour la protection contre les sur-températures. Au cas où ce dispositif intervient, il coupe l'alimentation aux résistances : à ce point, le message EF4 apparait sur le display 2.
Tel dispositif est accessible en enlevant le bouchon noir positionné en bas dans le côté postérieur de l'équipement: en cas de réarmement manuel, presser le bouton au centre du dispositif pour
réactiver l'équipement.

Au cas où le dispositif thermique intervient de nouveau, il faut s'adresser au personnel qualifié pour l'exécution des relatifs contrôles.

8. COUPURE EN CAS DE PANNE

En cas de panne, désactiver l'équipement :

- débrancher l'interrupteur automatique d'alimentation électrique qui alimente l'appareil.
- s'adresser au centre d'assistance technique Unox plus proche.

9. LES PANNES PLUS FRÉQUENTES

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Le four est complètement éteint	Manque de tension du réseau électrique	Rétablir la tension d'alimentation
	Intervention d'un des fusibles présents sur la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Branchement au réseau électrique fait incorrectement	Vérifier le branchement au réseau électrique
L'émission d'humidité dans la chambre de cuisson est activée mais l'eau ne sort pas à travers les tuyaux	Entrée de l'eau fermée	Ouvrir l'entrée de l'eau
	Raccordement au réseau hydrique ou au réservoir fait incorrectement	Vérifier le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir
	Absence d'eau dans le réservoir (au cas du chargement d'eau du réservoir)	Introduire de l'eau dans le réservoir
	Le Filtre d'entrée de l'eau est bouché par des impuretés	Nettoyer le filtre
Après avoir établi temps ou température à cœur et avoir pressé le bouton STAR / STOP le four ne part pas	Porte ouverte ou ferme incorrectement	Fermer la porte correctement
	Interrupteur magnétique endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Avec la porte fermée, l'eau s'échappe à travers le joint	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Mécanisme de la poignée détendu	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Lumière du four éteinte	Ampoule grillée	Substituer l'ampoule
	Ampoule détendue	Insérer correctement l'ampoule dans le porte-ampoule
Le four ne cuisine pas en manière uniforme	Les turbines n'effectuent pas l'inversion de marche	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Une des turbines est au repos (en cas de four avec plusieurs moteurs)	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Une des résistances cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

10. MESSAGES D'ERREURS

10.1 MESSAGES D'ERREURS DU FOUR

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EF1 apparaît constamment	Fils de liaison de la sonde de chambre 1 détachés de la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Sonde de chambre 1 endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance du four endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EF2 apparaît constamment	Fils de liaison de la sonde de chambre 2 détachés de la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Sonde de chambre 2 endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance du four endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EF3 apparaît constamment	Fils de liaison de la sonde de à cœur détachés de la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Sonde à cœur endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance du four endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EF4 apparaît constamment	Intervention du protecteur thermique d'un moteur	Couper la tension au four, attendre son refroidissement et fournir de nouveau la tension: si l'écriture EF4 apparaît de nouveau, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance du four endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EF5 apparaît constamment	Intervention du dispositif thermique de sécurité	Couper la tension au four, attendre son refroidissement, rétablir le dispositif thermique et fournir la tension de nouveau: si l'écriture EF4 apparaît de nouveau, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance du four endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

10.2 MESSAGES D'ERREURS CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EA1 apparaît constamment	Fils de liaison de la sonde de chambre détachés de la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Sonde chambre de cuisson endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance cellule de refroidissement rapide endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EA2 apparaît constamment	Fils de liaison de la sonde de à cœur détachés de la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Sonde à cœur endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance cellule de refroidissement rapide endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EA3 apparaît constamment	Surpression circuit réfrigérateur	Couper la tension à la cellule de refroidissement, attendre une vingtaine de minutes set fournir de nouveau la tension: si l'écriture EA3 apparaît de nouveau, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance cellule de refroidissement rapide endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

10.3 MESSAGES D'ERREURS CELLULE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EL1 apparaît constamment	Fils de liaison de la sonde de chambre détachés de la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Sonde de chambre endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance cellule de maintien endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EL2 apparaît constamment	Fils de liaison de la sonde humidité détachés de la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Sonde d'humidité endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance cellule de maintien endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

10.4 MESSAGES D'ERREURS HOTTE

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EC1 apparaît constamment	Fils de liaison de la sonde de température détachés de la fiche de puissance	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Sonde de température endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation
	Fiche de puissance hotte endommagée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation

10.5 MESSAGES D'ERREURS SYSTEME D'OSMOSES

PANNE	CAUSE	SOLUTION
Sur l'afficheur digital 1, l'écriture EO1 apparaît constamment	Les Filtres du systèmes osmoses épuisés	S'adresser à un technicien spécialisé pour la substitution

B INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

1. AVERTISSEMENTS

Toutes les opérations d'installation, de montage, d'assistance et de maintenance doivent être faites par un personnel techniquement qualifié selon les normes en vigueur.

Prière de lire attentivement le notice d'utilisation avant l'installation et la mise en service de l'appareil.
Prière de vérifier l'intégrité de l'appareil (contrôler les éventuels dommages de transport). Enlever de la chambre de cuisson tout le matériel informatif.

2 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

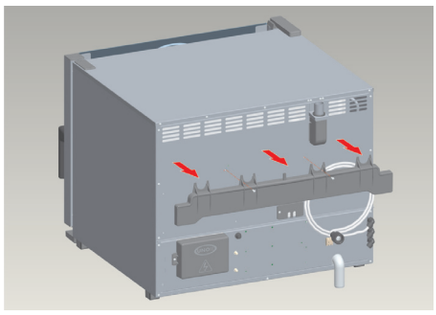
2.1 LIEU D'INSTALLATION

Avant de positionner l'appareil, vérifier les mesures d'encombrement et l'exacte position des branchements et des raccordements électriques, hydriques, évacuation fumées selon les figures rapportées dans l'annexe, chapitre "Données techniques".

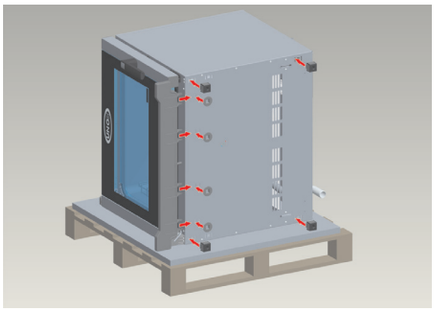
2.2 PRÉDISPOSITION POUR LE POSITIONNEMENT

Les pieds sont mis à l'intérieur du four et doivent être formellement montés.
Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds montés.

Enlever le bac récolte gouttes du dos de four en utilisant une tournevis.

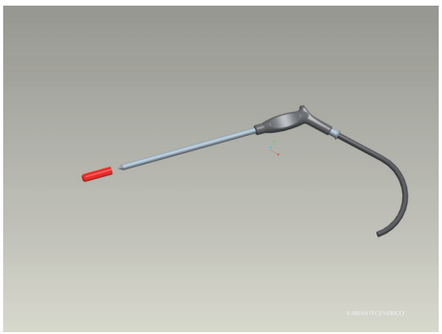


Positionner le four sur un flanc.
Insérer les pieds selon les positions indiquées et les glissières du bac récolte gouttes comme indiqué dans la figure.



2.3 ENLÈVEMENT DE LA PELLICULE DE PROTECTION DU FOUR

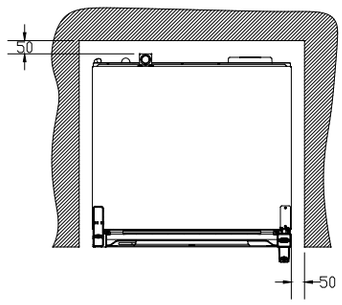
Enlever attentivement et complètement la pellicule de protection qui couvre les parties externes du four en évitant de laisser des résidus de colle. Si malgré ça ces résidus persistent, il faut les enlever avec un solvant convenable.
Enlever aussi la protection de la pointe de la sonde à cœur.



2.4 POSITIONNEMENT

Positionner l'appareil en respectant les normes de sécurité indiquées comme suit:
Positionner l'appareil en mode que les parties postérieures soient facilement accessibles pour effectuer le branchement électrique et pour permettre la maintenance de l'appareil.

Le four n'est pas encastrable parmi des autres appareils.
On vous conseille de laisser une distance de 5 cm tout autour de l'appareil.



En se référent particulièrement aux fours, tous les modèles doivent être placés sur un support, par exemple une étuve, un support porte-plaques ou bien sur une table.

Ne jamais installer les fours sur le sol directement.

Si l'appareil est positionné à côté d'un mur, diviseurs, meubles de cuisine, bordures décorées etc., on vous recommande que ceux-ci soient faites d'un matériel incombustible.

En cas contraire ils doivent être revêtus par un matériel isolant thermique incombustible, et il faut prêter une grande attention aux règles de prévention incendies.

Ne pas installer l'appareil dans les proximités d'une friteuse.

Vérifier que l'appareil soit installer à plat.

3. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

3.1 AVERTISSEMENTS

Le branchement au réseau électrique doit être effectué selon les normatives en vigueur.
Avant d'effectuer le branchement, contrôler que la tension et la fréquence correspondent aux données présentent sur l'étiquette posée sur l'appareil.
L'appareil doit être positionné de sorte que la fiche de connexion au réseau, soit accessible
(pour les appareils dotés de fiches Schuko).
Interposer entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire accessible après l'installation, ayant des contacts avec une distance d'ouverture minimum de 3 mm, de portée appropriée (par ex. :interrupteur magnétothermique).

On vous conseille l'emploi d'un interrupteur de sécurité pour panne de réseau.
La tension d'alimentation, lorsque l'appareil est en fonction, ne doit pas s'écarter de la valeur nominale de la tension rapportée sur l'étiquette données du four, de ±10%.

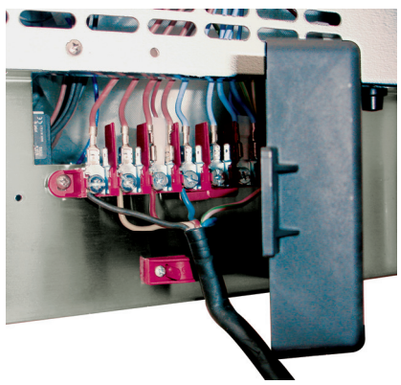
3.2 BRANCHEMENT AU RESEAU D'ALIMENTATION ELECTRIQUE

1- Pour les fours dotés de câble et fiche Schuko (monophasé 230V): c'est suffisant insérer la fiche dans la prise appropriée (la prise doit être indiquée pour la fiche fournie en dotation).

2- Pour les fours dotés de câble (triphasé 400V + Neutre) : ces fours sont dotés d'un câble électrique à 5 conducteurs : il est nécessaire relier le câble au tableau électrique. Pour effectuer les autres types de connexion prévus, il est nécessaire substituer le câble. Voir l'annexe « Données techniques » pour l'emploi des câbles convenables. Les schémas de connexion se trouvent dans la partie interne du cache plaque à bornes.

La substitution du câble doit être effectuée par un personnel autorisé.
Pour substituer le câble d'alimentation, procéder comme suit:

- Ouvrir le cache plaque à bornes en dévissant la vis de fixage
- Raccorder les conducteurs selon le schéma de branchement choisi
- Fixer le câble à l'aide de fixe câble convenable
- Fermer le cache plaque à bornes et serrer la vis de fixage



AVVERTISSEMENT:
Effectuer la connexion électrique de la plaque à bornes comme indiqué dans le dessin: introduire
le pont de cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, en manière que, en serrant la

vis, le câble et le pont soient strictement fixés.
Une connexion incorrecte peut causer la surchauffe de la plaque à bornes, jusqu'au point de la faire fondre.

L'appareil doit être branché à la ligne de terre du réseau.

3.3 BRANCHEMENT EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel d'une efficacité opportunément vérifiée selon les normatives en vigueur. Ce branchement doit être effectuer entre des différents équipements avec la borne ayant le symbole :

Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimum de 10 mm².

4. RACCORDEMENT HYDRIQUE

4.1 AVERTISSEMENTS

Il est nécessaire d'interposer entre le réseau hydrique et le four un robinet d'interception et un
filtre mécanique.
L'appareil est fourni avec 2 mètres de tube et son raccord relatif (3/4") avec un clapet de non-retour et un filtre mécanique comme les normes en vigueur exigent. Avant de relier le tube d'eau à l'appareil, faire découler de l'eau pour éliminer les éventuels résidus. L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 1 et 3 bar et une température maximum de 30°C.

4.2 TRAITEMENT DE L'EAU

L'eau doit avoir une dureté maximum de 5 °F (c'est pour réduire la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson).
On vous conseille vivement l'emploi d'un appareil déminéralizateur (osmose inverse) pour éviter le dépôt calcaire et/ou des autres minéraux à l'intérieur du four. À ce propos, on a mis à Votre disposition le système d'osmose inverse **UNOX** code XC224 directement commandé par un système d'autodiagnostic à travers le panneau de commandes (le contrôle électronique) du four.

5. RACCORDEMENT EVACUATIONS

5.1 AVERTISSEMENTS

L'eau en sortie de tube d'évacuation du four peut rejoindre des températures élevées (90 °C).

Les tubes utilisés pour l'évacuation de l'eau doivent être en mesure de supporter des telles températures.

5.2 EVACUATION DE L'EAU

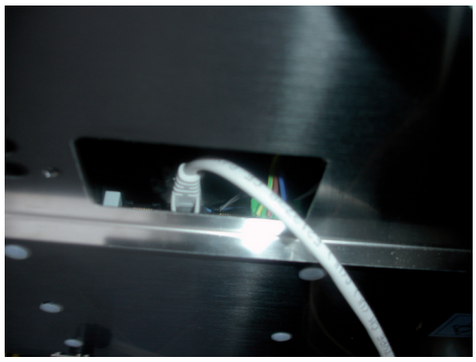
Le tube d'évacuation de l'eau se trouve dans la partie postérieure du four et doit être relié avec un tube rigide ou flexible et canalisé à une évacuation ouverte ou à siphon; son diamètre ne doit pas être inférieur à celui de l'embout de déchargement et la longueur ne doit pas être supérieure à un mètre.
Éviter les étranglements sur les conduites flexibles ou bien les coudes pour les conduites métalliques, tout au long du parcours d'évacuation.
Le tube d'évacuation doit rester au dessous de l'attaque d'évacuation, d'au moins 20 cm, pour faciliter l'écoulement.

5.3 EVACUATION FUMEES CHAMBRE DE CUISSON

Le tube d'échappement de fumées qui proviennent de la chambre de cuisson, se trouve dans la
partie postérieure du four, en haut.
Ne pas superposer des objets et/ou des matériels sur le tube d'échappement des fumées pour pouvoir garantir la normale évacuation des fumées. Vérifier bien qu'au dessus de tube d'échappement fumées, aucun objet et/ou matériel qui peut être endommagé des fumées mêmes, soit présent.
On vous conseille, par conséquent, de positionner le four au-dessous d'une hotte d'aspiration ou bien d'installer la hotte d'aspiration **UNOX** code XC314 pour **ChefTop™** - XC414 pour **BakerTop™** ou le condenseur de vapeur **UNOX** code XC114 ou bien de toute façon, d'acheminer les fumées au moyen de tube **UNOX** code TB1520A0 en évitant les étranglements.

6. LIAISON DES ACCESSOIRES (ETUVE, HOTTE, CELLULE LIEVITATORE, CAPPA, CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE, ETC...)

Le panneau de commandes du four contrôle tous les accessoires (hotte, cellule de maintien en température, cellule de refroidissement rapide, système d'osmose).
Les accessoires liés au four, sont raccordés au four même à travers les connecteurs RJ45 posés derrière le four (voir figure).



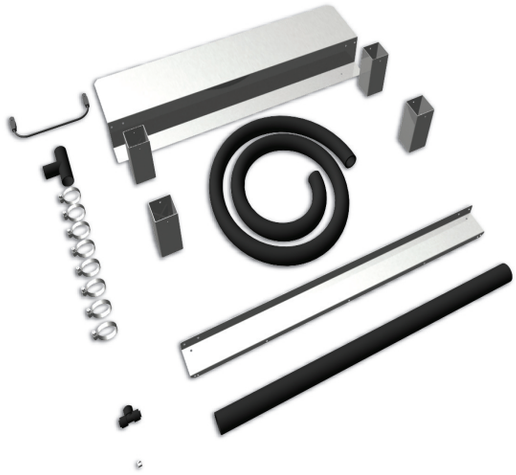
Pour raccorder les câbles, procéder comme suit:

- Enlever le couvercle de protection en dévissant la vis
- Insérer le connecteur du câble dans le convenable connecteur femelle présent sur la fiche de puissance (aucune importance pour quel connecteur des 3 présents vous utilisez)
- Remonter le couvercle de protection en serrant la vis

Comme ça, l'accessoire est reconnu et lié au four.
Pour le fonctionnement et l'utilisation des accessoires, voir le manuel d'instructions de l'accessoire en question.

7. SUPERPOSITION DES FOURS

En cas d'une superposition de plusieures fours, l'utilisation des Kit de superposition **UNOX** code XC690 pour **ChefTop™** - XC 681 pour **BakerTop™** est obligatoire, surtout pour maintenir la correcte distance entre 2 fours.
Le Kit pour la liaison d'alimentation de l'eau, eau d'évacuation et évacuation fumées, est aussi à votre disposition XC690



C. CERTIFICATIONS

Constructeur: **UNOX** S.p.A.
Adresse: Via Dell'Artigianato 28/30
I-35010 Vigodarzere, Padova, Italy
Produit: Four ventilé à convection vapeur pour utilisations professionnelles
Famille: **ChefTop™ - BakerTop™**

NORMATIVES DE REFERENCE
Le marquage "CE" reporté sur les équipements insérés dans ce Manuel a comme référence les suivantes directives:

CE

FOURS COMBINÉS À CONVECTION VAPEUR ÉLECTRIQUES – SÉRIE XVC - XBC :

Directive Basse Tension 2006/95/CE selon les normes:

- EN 60335-2-42:2003
- EN 60335-1:2002; A11
- EN 50366:2003

Directive Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE selon les normes:

- EN 55014-1:2000; A1; A2
- EN 55014-2:1997; A1
- EN 61000-3-2:2000
- EN 61000-3-3:1995; A1

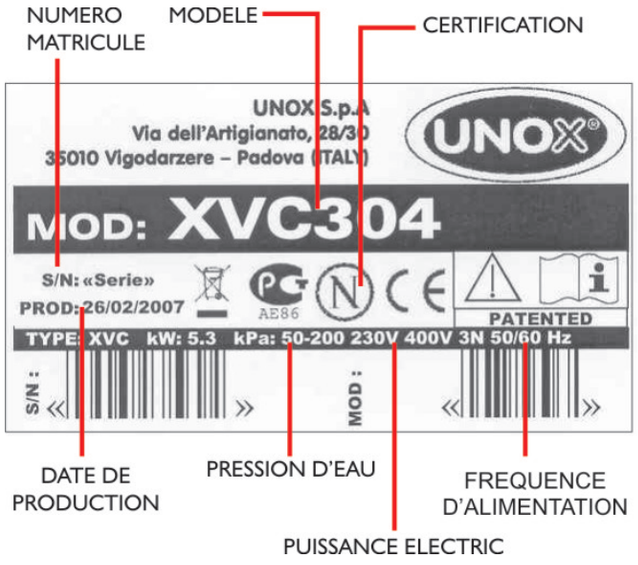
INSTITUT DE CONTRÔLE ET CERTIFICATIONS:

NEMKO S.p.a.
Via del Carroccio
I-20046 Biassono, Milano, Italy

N

Lieu: Vigodarzere, Padova, Italy
Date: 12/02/2007

PLAQUE SIGNALETIQUE



ChefTop™

UNOX®

www.unox.com

BakerTop™

UNOX®

www.unox.com

ChefTop™ - BakerTop™

Inhaltsverzeichniss:

A. ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER seite 02

1.	EINFÜHRUNG	seite 02
2.	REINIGEN DES OFENS	seite 02
3.	BEDIENPLATINE **ChefTouch - BakerTouch**	seite 03
4.	GRUNDSÄTZE BEIM KOCHEN	seite 08
5.	VERSCHIEDENE ANSCHLÜSSE	seite 10
6.	INSTANDHALTUNG	seite 10
7.	WARTUNG	seite 11
8.	AUSSCHALTEN BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN	seite 11
9.	FUNKTIONSSTÖRUNGEN, PROBLEMURSACHEN UND PROBLEMBEHEBUNG	seite 12
10.	FEHLERMELDUNGEN	seite 13

B. ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR seite 16

1.	EINFÜHRUNG	seite 16
2.	INSTALLATIONSVORBEREITUNGEN	seite 16
3.	ELEKTROANSCHLUSS	seite 17
4.	WASSERANSCHLUSS	seite 17
5.	WASSERABFLUSS	seite 18
6.	ANSCHLUSS DES ZUSATZEQUIPMENTS	seite 18
7.	STAPELN VON ÖFEN	seite 18

C. ZERTIFIKATION seite 19

Einleitung

Lieber Kunde, wir möchten Ihnen zu dem Erwerb eines **ChefTop™** Ofens gratulieren und danken. Wir hoffen dies wird der Anfang einer guten Zusammenarbeit.
Wie Sie sicher wissen, wurde die **ChefTop™ - BakerTop™** Serie mit ihrer gesamten Ausstattung entwickelt, um Ihnen das Kochen von einfachen bis zu komplizierten Kochprozessen zu ermöglichen.
Durch die überragende Entwicklung der **ChefTouch - BakerTouch** Bedienoberfläche können Sie alle an den Ofen angeschlossenen Geräte einfach kontrollieren.
Das automatische Koch-System der **ChefTop™ - BakerTop™** Serie erspart Ihnen die Zeit, Garraumtemperatur, Kerntemperatur etc. eingeben zu müssen. Man gibt lediglich einen der folgenden Kochzyklen an; SLOW(Niedertemperatur), STEAM(Dämpfen), ROAST(Braten), GRILL(Grillen) und der **ChefTop™ - BakerTop™** übernimmt für Sie das Kochen mit einem exzellenten Ergebnis.
Beim **ChefTop™ - BakerTop™** haben Sie ebenfalls die Möglichkeit unter 6 verschiedenen Garprozessen für unterschiedliche Produkte zu wählen: BAKE, BREAD, POLLO, PIZZA ITALY, PIZZA, FRIES.

Aber der wichtigste Koch sind immer noch Sie!

Die Parameter des automatischen Koch-Systems können von Ihnen je nach Notwendigkeit geändert werden. Das heißt Sie können den Ofen Ihren eigenen Bedürfnissen anpassen.

A. ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

1. EINFÜHRUNG

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung bitte sehr sorgfältig auf. Nutzen Sie den Ofen nur für die vorgesehenen Zwecke.

Das Gerät kann für folgende Zwecke genutzt werden:
- Backen von verschiedenen Sorten Brot oder Gebäck, frisch oder tiefgefroren
- Garen von Gastronomieprodukten, frisch oder tiefgefroren
- Regenerieren von gekühlten oder gefrorenen Lebensmitteln
- Dämpfen von Fleisch, Fisch und verschiedenen Gemüsesorten

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes vergewissern Sie sich bitte, dass alles aus dem Garraum entfernt wurde.

Die Bedienplatine „**ChefTouch**“ - “**BakerTouch**” funktioniert durch berühren der angezeichneten Bedienfelder (nutzen Sie dazu ausschließlich die Finger).
Diese Technologie garantiert ein schnelles und leichtes Reinigen der Bedienplatine.

Das Gerät sollte nur von qualifizierten Personal bedient werden um Fehlerquellen vorzubeugen.

Das Gehäuse des Ofens wird durch das ***Protek.SAFE*** ™ System nicht wärmer als 60°C. Installieren Sie das Gerät nie in der Nähe von Hitzequellen wie Herdplatten.

Sollten Sie Lebensmittel mit hohen Fettanteil zubereiten, empfehlen wir einen Auffangbehälter unter dem Gargut zu platzieren um das überschüssige Fett aufzufangen.

ACHTUNG
Öffnen Sie die Ofentür nach dem Gebrauch vorsichtig um Verbrennungen durch den ausströmenden Dampf zu vermeiden. Der Ofen sollte nur bei einer Raumtemperatur von +5 bis +35°C genutzt werden.

Kerntemperaturfühler
- bei Nutzung des Kerntemperaturfühlers sollten Sie darauf achten Backhandschuhe zu tragen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Der Kerntemperaturfühler sollte sich immer innerhalb des Garraums befinden.
- Bevor Sie das Gargut aus dem Ofen holen ziehen Sie bitte den Kerntemperaturfühler heraus

Während der Funktion „Cool“ (Kühlprogramm des Garraums) laufen die Lüfterräder auch bei geöffneter Tür.

Reparaturen und Installationsarbeiten müssen von geschultem Personal durchgeführt werden. Bevor diese arbeiten durchgeführt werden sollte der Stromverbindung getrennt werden.
Falls das Gerät auf einem beweglichen Unterbau installiert werden muss darauf geachtet werden, dass Kabel sowie Schläuche beim verschieben des Ofens nicht beschädigt oder eingeknickt werden können. In diesem Fall sollten die Kabel so fixiert werden, dass diese nicht ausgerissen werden.

Wird im Ofen salziges Gebäck zubereitet, sollte nach dem Backvorgang der Ofen gereinigt werden. Da das Salz die Türdichtung, das Lüfterrad sowie die Heizung angreift.

2. Reinigen des Ofens

2.1 Die ersten Inbetriebnahme des Ofens

Bevor Sie den Ofen das erste mal nutzen, waschen Sie das Gerät von innen mit warmen Wasser aus. Benutzen Sie hierbei keinen Reiniger oder Bürsten.

Heizen Sie den Ofen für 30 Minuten auf 200°C auf um den bei der Produktion entstandenen Geruch zu beseitigen. Dabei muss der Garraum leer sein.

2.2 Reinigen des Garraums

Um eine gute Hygiene zu gewährleisten sollte der Ofen täglich gereinigt werden. Darüber hinaus schützen Sie den Garraum vor Belastungen durch Salze oder Kalk die den Lüfter und die Ringheizung angreifen würden.
Das Waschsystem XC404 (**Rotor.KLEAN™**) ermöglicht eine kinderleichte automatische Reinigung des Ofen.

Bei der manuellen Reinigung des Ofen sollten Sie folgende Hilfsmittel nicht nutzen:
- Hochdruckreiniger
- Kein ätzender Reiniger
- Keine Poliermittel oder Poliermaschinen

Sollten sich Fettrückstände im Ofen befinden, bedenken Sie bitte, dass hierbei die Gefahr besteht, dass sich Flammen bilden.

2.3 Reinigung des Gehäuses

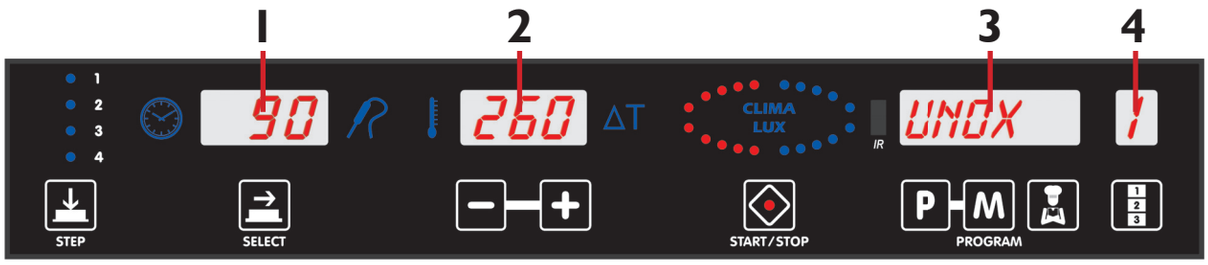
Trennen Sie die Verbindung zum Stromanschluss. Nutzen Sie niemals Hochdruckreiniger. Es genügt wenn das Gerät mit einem feuchten Tuch abgewischt wird.

3. BEDIENPLATINE ChefTouch - BakerTouch

3.1 BEDIENUNG DER CHEFTOUCH BEDIENPLATINE

Die Bedienplatine „**ChefTouch**“ - “**BakerTouch**” funktioniert durch berühren der angezeichneten Bedienfelder (nutzen Sie dazu ausschließlich die Finger).
Diese Technologie garantiert ein schnelles und leichtes Reinigen der Bedienplatine.

3.2 LAYOUT DER BEDIENPLATINE



3.3 EIN- UND AUSSCHALTEN

Wenn der Ofen an Strom angeschlossen wird schaltet er sich automatisch ein.

Wird die Bedienoberfläche 15 Minuten nicht benutzt und die angeschlossenen Geräte befinden sich im Ruhezustand, setzt sich die Bedienplatine automatisch in den Stand By Modus.

Nur die „Start/Stop“ LED ist funktionsfähig, um die Platine wieder an zu schalten.

Um den Ofen manuell in den Stand By Modus zu schalten, halten Sie die Taste für 6 Sekunden gedrückt.

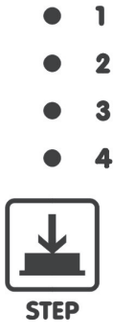
3.4 FUNKTION DER GARRAUMBELEUCHTUNG

Im Normalfall ist das Licht ausgeschaltet, wenn Sie eine der Tasten betätigen schaltet es sich für eine Minute an.

3.5 MANUELLE BEDIENUNG

Jeder Kochvorgang kann in 4 Schritte unterteilt werden.

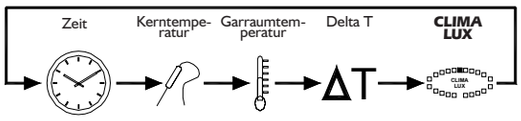
Um von einem Schritt zum nächsten Schritt zu gelangen drücken Sie die Taste : der ausgewählte Schritt wird durch die leuchtende LED angezeigt.



Für jeden einzelnen Schritt können Sie folgende Parameter einstellen:

- Zeit, oder als alternative, Kerntemperatur
- Garraumtemperatur, oder als alternative, Delta T (nur möglich bei eingestellter Kerntemperatur)
- Klima Einstellung (***STEAM Maxi™ / DRY Maxi™***)

Um von einem Parameter zum anderen zu wechseln drücken Sie die Taste . Der ausgewählte Parameter wird durch eine der folgenden LED angezeigt



Folgende Parameter können nicht gleichzeitig gesetzt werden:

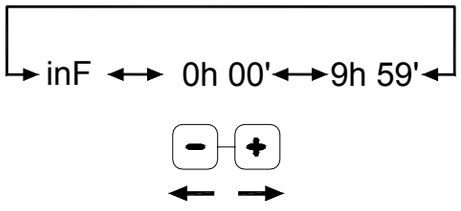
ZEIT - KERNTEMPERATUR
GARRAUMTEMPERATUR - DELTA T

Ist keins der Parameter "ZEIT" oder „KERNTEMPERATUR" gesetzt können keine der anderen Parameter eingestellt werden.

Einstellung ZEIT

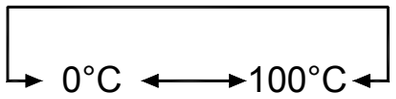
Der Parameter ZEIT kann durch die Tasten eingestellt werden und erscheint auf Display 1

Zeigt das Display "inF" an, bedeutet das, dass der Ofen solange läuft bis der Benutzer den Ofen manuell stoppt.



Einstellung KERNTERMPERATUR

Die KERNTEMPERATUR wird durch die Tasten eingestellt und erscheint auf Display 1.

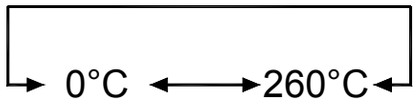


Sobald die KERNTEMPERATUR erreicht ist, endet der Kochschritt und geht zum nächsten über, sofern dieser eingestellt wurde.

Mit dem externen Kerntemperatur – Kit (XC240) kann eine weitere Kerntemperaturnadel angeschlossen werden, diese ist extra dünn, um bei Vakuum verpackten Lebensmitteln mit Kerntemperatur garen zu können.

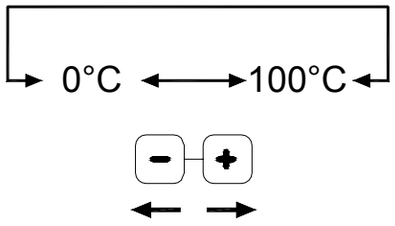
Einstellung GARRAUMTEMPERATUR

Die GARRAUMTEMPERATUR wird auf Display 2 angezeigt und kann durch die Tasten eingestellt werden.



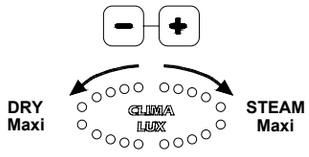
Einstellung DELTA T

DELTA T wird auf Display 2 angezeigt und wir durch die Tasten eingestellt.



CLIMA LUX Einstellung Klima

Das Klima (***STEAM.Maxi™/DRY Maxi™***) im Ofen wird durch die Tasten [−] [+] eingestellt und kann an der ***CLIMALUX*** Ellipse abgelesen werden.



Die 10 blauen LED `s zeigen die prozentuale Dampfzugabe (***STEAM.Maxi™***) an; die 10 roten
LED `s zeigen die prozentuale Entfeuchtung im Garraum an. (***DRY.Maxi™***).

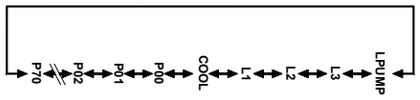
KOCHEN Start / Stop

Um mit dem Gerät arbeiten zu können muss die Taste betätigt werden Sobald der Ofen startet, leuchtet die LED "START STOP".
Um den Kochvorgang zu stoppen muss die Taste ein weiteres mal zu drücken.

Wenn der Kochvorgang beendet ist, gibt der Ofen für 15 Sekunden ein hörbares Signal und das Display 1 blinkt für 45 Sekunden. Während diesen 45 Sekunden bleibt auch die LED der Taste
„START / STOP" an.

- Drücken Sie nun die Taste [+] um den Kochvorgang verlängern zu können. Der Ofen fährt nun automatisch mit dem Programm fort.
- Drücken Sie die Taste so erlischt die "START / STOP" LED und der Ofen schaltet sich wieder aus.
- Wenn keine der Tasten gedrückt wird, schaltet die „START / STOP" LED nach 45 Sekunden automatisch ab.

3.6 [P] [M] Arbeiten mit den Programmen



Auf der Bedienplatine können Sie bis zu 70 Programme speichern und später bei gebrauch wieder abgerufen. Ein Kühlprogramm und die Reinigungsprogramme (L1, L2, L3) sind bereits vorprogrammiert.

[M] Programmieren von Kochvorgängen:

Um einen Kochvorgang zu programmieren gehen sie wie folgt vor:

- Starten Sie den Programmier-Modus indem Sie die Taste [P] drücken
- Drücken Sie die Tasten [−] [+] um die Programmnummer aus zu wählen auf der Sie das Programm abspeichern wollen
- Stellen Sie die gewünschten Parameter ein (Zeit, Kerntemperatur, Garraumtemperatur, Delta T, Klima); jeder Kochvorgang kann in 4 Schritte unterteilt werden.
- Um das Programm zu speichern drücken Sie die Taste [M] für 5 Sekunden (nach erfolgreichen speichern ist ein Ton zu hören)

[P] Benutzen von vorgespeicherten Programmen

(Kühlprogramm, Waschprogramm):

Um ein vorgespeichertes Programm abzurufen folgen Sie den folgenden Schritten:

- Starten Sie den Programm-Modus indem Sie die Taste [P] drücken

- Wählen Sie das benötigte Programm mit den Tasten [−] [+] aus.
- Drücken Sie die Taste [◈] um das Prgramm zu starten
- Sobald das ausgewählte Programm startet leuchtet die "START / STOP" LED
- Bei laufendem Programm können Sie die Parameter nicht mehr umändern
- Indem Sie die Taste [◈] drücken können Sie das Programm anhalten

Wenn Sie das Kochprogramm starten, fängt der Ofen an sich vorzuheizen: Der Garraum heizt sich bis auf 30°C über der eingestellten Temperatur auf. Während der Vorheiz- Phase, leuchten ausschließlich die „START / STOP" LED ,das Display 1 zeigt „PRE" und das Display 3 zeigt das ausgewählte Programm an. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, gibt der Ofen ein Signal und die Displays zeigen die Parameter des ersten Schrittes an. Nachdem der Ofen mit den Lebensmitteln bestückt wurde fängt das Programm automatisch an.

Reinigungsprogramm

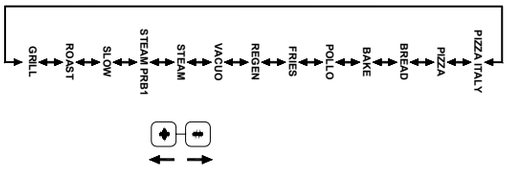
Die **ChefTop™ - BakerTop™** Geräte sind mit 3 Waschprogrammen ausgestattet (L1 kurz, L2 mittel, L3 lang) und das Programm zum befüllen des Pumpensystems (LPUMP).
Hierfür wird das **Rotor.KLEAN™** System benötigt.

Kühlprogramm "COOL"

"COOL" das Programm um den Garraum nach der Nutzung runter zu kühlen. Es funktioniert sogar mit geöffneten Türen.

WICHTIG
Es ist nicht möglich die Lüfterradblende ohne dem dafür geeignetem Werkzeug zu entfernen. Wenn Sie die Lüfterradblende jedoch für einen Servicefall entfernen müssen, trennen Sie die elektrische Zuleitung vom Ofen.

3.7 "ChefUnox" - "BakerUnox" Kochprogramme



Die Bedienplatine "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**" ist mit automatischen Kochprogrammen ausgestattet: einfach nur den Prozess auswählen, und es ist möglich eine große Menge verschiedenster Lebensmittel vom Ofen automatisch zubereiten zu lassen. Für jeden Kochvorgang haben Sie die Möglichkeit einige der Parameter an Ihre eigenen Vorstellungen anzupassen.

Um die gespeicherten "**ChefUnox**" - "**BakerUnox**" Programme aufzurufen verfahren Sie wie folgt:

- Drücken Sie die Taste [👨‍🍳]
- Wählen Sie das benötigte Programm durch die Tasten [−] [+] aus
- Nun ist es möglich die Parameter durch drücken der Taste [⇄] zu ändern, als zweiten Schritt verstellen Sie die Parameter mit den Tasten [−] [+]. (Falls Sie das geänderte Programm beibehalten möchten speichern Sie das Programm mit der Taste [M])
- Starten Sie das Programm indem Sie die Taste [◈] drücken
- Wenn das Programm startet fängt die LED "START/ STOP" an zu leuchten
- Während des Kochprogramms ist es nicht möglich die Parameter umzuändern
- Sie können den Kochvorgang durch drücken der Taste [◈] stoppen

AUTOMATISCHE KOCHPROZESSE FÜR BESTIMMTE PRODUKTFAMILIEN

"PIZZA ITALY"

Programm zum backen von dünner Pizza.
Änderbarer Parameter: Backzeit
Es wird empfohlen die Pizzaplatte "**FAKIRO**" TG860 zu verwenden.

"PIZZA"

Programm zum backen von dicker Pizza
Änderbarer Parameter: Backzeit

"BREAD"

Programm zum backen von Brot und ähnlichen Produkten (type of bread).
Der Kerntemperaturfühler wird benötigt, um zu kontrollieren ob das Brot fertig ist.
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur

"BAKE"

Programm zum backen von Kuchen und Pasteten (type of pastry).
Der Kerntemperaturfühler zeigt ob die Backware fertig gebacken ist.
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur

"POLLO" **(nur für die ChefTop™)**

Programm zum garen von Grillhähnchen
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur
Es wird empfohlen, hierbei das Hähnchengrillrost ***Pollo*** GRP810 zu verwenden. Da es exakt auf das perfekte Hähnchen abgestimmt ist.

"FRIES" **(nur für die ChefTop™)**

Programm zum backen von Pommes Frites.
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur
Es wird empfohlen das Rost „***No Fry***" GRP815 zu verwenden. Es wurde von **UNOX** entwickelt um Fritten ohne Fett aber dennoch mit viel Geschmack backen zu können.

AUTOMATISCHE KOCHVORGÄNGE

"REGEN" **Regenerieren von Speisen**

Regenerieren von vorbereiteten Lebensmitteln
Änderbarer Parameter: Regenerationszeit.

"VACUO"

(nur möglich wenn der externe Kernemperaturfühler installiert ist)

Programm zum kochen von vakuumierten Lebensmitteln
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur.
Die sehr dünne Kerntepmeraturnadel verhindert das reißen der Vakuumverpackung.

"STEAM" **(nur für die ChefTop™)**

Gut geeignet zum garen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kartoffeln.
Ändererbarer Parameter: Kerntemperatur.
Bei diesem Kochvorgang drehen sich die Lüfterräder ausschließlich im Uhrzeigersinn.

"STEAM PRB/" **(nur für die ChefTop™)**

(nur möglich wenn der externe Kernemperaturfühler installiert ist)

Gut geeignet für Lebensmittel wie Würste, Fisch und gedämpftes Gemüse. Der externe Kerntemperaturfühler stellt fest ob die Lebensmittel fertig gegart sind.
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur
Bei diesem Kochvorgang drehen sich die Lüfterräder ausschließlich im Uhrzeigersinn.

"SLOW "**(nur für die ChefTop™)**

Gut geeignet für Niedertamperaturgaren und somit perfekt für groß portioniertes Fleisch
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur um zwischen Englisch, Medium und Durch zu variieren;

"ROAST" **(nur für die ChefTop™)**

Gut geeignet um Fisch oder Fleisch zu garen.
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur um zwischen Englisch, Medium und Durch zu variieren;
Hier wird empfohlen das Blech ***Black*** TG835 zu nutzen.

"GRILL" **(nur für die ChefTop™)**

Perfekt geeignet zum grillen von Fisch und Fleisch.
Änderbarer Parameter: Kerntemperatur um zwischen Englisch, Medium und Durch zu variieren;
Es wird empfohlen, zum grillen das Blech "**FAKIRO** ***Grill***" zu benutzen. Es wurde speziell für diesen Vorgang entwickelt.

3.8 NUTZUNG MEHRERER GERÄTE ÜBER EINE BEDIENPLATINE

Die digitale Bedienplatine "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**" ermöglicht es Ihnen, mehrere **ChefTop - BakerTop** Geräte über die Bedienplatine eines Ofens zu bedienen. Darüber hinaus können Sie durch das MASTER & SLAVE System über eine Bedienplatine mehrere Öfen steuern. Der Ofen über den alle andern Geräte gesteuert werden wird zum "MASTER" Ofen. Die anderen Geräte werden zum "SLAVE" Ofen und deren Bedienplatine wird inaktiv.

Die Auswahl des zu kontrollierenden Geräts wird durch die Taste gemacht. Die Nummer des Gerätes wird auf Display 4 angezeigt.

Liste Gerätenummern

Geräte-nummer	Geräte- typ	Gerät
1		**ChefTop**™ Master Ofen
2		**ChefTop**™ slave 2
3		**ChefTop**™ slave 3
4	XK304	Schockfroster
5	XL314	Warmhalteschrank
7	XC314	Abzugshaub
8	XC224	Umkehrosmose System

Geräte-nummer	Geräte-typ	Gerät
1		**BakerTop**™ Master Ofen
2		**BakerTop**™ slave 2
3		**BakerTop**™ slave 3
5	XL 404	Gärshrank
7	XC 414	Abzugshaub
8	XC224	Umkehrosmose System

Durch die einfache Bedienungsverteilung auf eine Bedienplatine, wird ein leichteres und schnelleres Arbeiten garantiert.

4. GRUNDSÄTZE BEIM KOCHEN

4.1 Variable Parameter

Zeit
Diese variable hängt größtenteils von der Menge der zu garenden Lebensmittel ab.
Je größer die Menge der Lebensmittel desto mehr Zeit wird zum Garen benötigt.

Garraumtemperatur
Die exakte Garraumtemperatur garantiert das perfekte Ergebnis ob von innen oder von außen.

- eine zu niedrigere Temperatur lässt das Fleisch trocken werden.
- bei einer zu hohe Temperatur verbrennt das Fleisch von außen und von innen bleibt er roh.

Entfeuchtung
Das "***DRY.Maxi***™" System, von **UNOX** patentiert, ermöglicht es Ihnen die Feuchtigkeit aus dem Garraum zu ziehen. Auf diese Weise wird das Produkt von außen knusprig (z.B. bei Brot), während es von innen eine gleichmäßige Struktur bekommt.

Beschwadung
Die Beschwadung durch die Zugabe von Dampf (***STEAM. Maxi***™) kann in zwei verschiedenen Arten angewandt werden:
- Beschwaden (nur Dampf);
- Beschwaden und Heißluft (Luft+Dampf).

4.2 Empfehlungen für gleichmäßiges Garen

Vorheizen
Beim Vorheizen ist es immer besser den Ofen um 30 – 50°C höher als die benötigte Temperatur aufzuheizen, da beim öffnen der Tür etwas Hitze verloren geht.

Die Bleche
Um die perfekte Bräunung des Produktes zu gewährleisten, dürfen die Bleche nicht zu tief sein. Da ansonsten keine optimale Luftzirkulation gegeben ist.

Platz zwischen den Blechen
Für gleichmäßiges Garen ist es wichtig zwischen dem zu garenden Produkt und dem darüber liegenden Blech einen mindest Abstand von 3 cm einzuhalten.

Menge der Lebensmittel
Man muss darauf achten, dass, gerade bei Brot und Kuchen, die Bleche nicht zu voll belegt werden, da ansonsten der Luftstrom nicht optimal fließen kann.

Positionieren des Kerntemperaturfühlers
Damit der Kerntemperaturfühler korrekt funktionieren kann, ist es wichtig, ihn von oben in die dickste Stelle bis ins Zentrum des Gargutes zu stecken.
In dem Fall, dass das Gargut sehr dünn ist, kann der Kerntemperaturfühler auch horizontal von der Seite eingeführt werden.

WICHTIG!

Kombidämpfer benötien ca. 20 – 40 °C weniger als statische Öfen. Vorsicht beim öffnen der Tür, da die Hitze und der Dampf schwere Verbrennungen verursachen können.

4.3 Einfaches Garen

Temperatur: 70°C bis 260°C

Kombidämpfen funktioniert mit im Garraum zirkulierender Heißluft. Dieses ermöglicht ein gleichmäßiges garen. Auch bei einem stark belegten Dämpfer ist es möglich außen kross und innen saftig zu garen.
Geeignet für: Überbacken, grillen und braten

***Vorteile**: es besteht die Möglichkeit verschiedene Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch und Fisch gleichzeitig zu garen ohne die Aromen zu vermischen (vorausgesetzt die verschiedenen Produkte haben die gleichen Parametereinstellungen).*

4.4 Garen mit Heißluft und Beschwadung

Temperatur: 70°C bis 260°C
Beschwadung: 30% bis 60%

Hier wird mit Heißluft in Verbindung von Dampf gegart. Es ist sicherlich eine der profitabelsten Garmöglichkeiten unter den heutigen Methoden.
Die Garzeiten werden hierdurch reduziert und die Lebensmittel werden unvergleichbar zart ohne an viel Gewicht zu verlieren.
Gut geeignet für: Braten, Roast beef, geschmortes Fleisch, Fisch

Tipp:
Um einen Braten machen zu können ist es besser ein beschichtetes Blech zu nehmen.

4.5 Dämpfen

Niedertemperaturgaren:	**Temperatur**	**70°C bis 99°C**
Dämpfen:	**Temperatur**	**99°C bis 105°C**
Starkes Dämpfen:	**Temperatur**	**105°C bis 130°C**
Beschwadung:		**100%**

Durch das Dämpfen verliert das Gargut so gut wie keine Flüssigkeit, sodass es saftig und lecker auf dem Teller landet.

Gut geeignet für:
- Niedertemperaturgaren: Gemüse, Obst, Suppen, Soufflés, Vakuumkochen
- Dämpfen: Gemüse, Obst, Eier, Fleisch, Fisch
- Starkes Dämpfen: Kartoffeln

Tipp:
Um Blattgemüse mit Dampf zubereiten zu können, wird empfohlen es leicht zu befeuchten, um das Austrocknen der Blätter zu verhindern. Um das Blattgemüse vor der Luftzirkulation zu schützen, nutzen Sie am besten zwei unserer „NoFry" Bleche, einen als Blech und einen als Deckel.

4.6 Backen

Temperatur: von 70°C bis 260°C

Kombidämpfen wird mit heißer trockener und zirkulierender Luft erreicht. Hierdurch kann eine perfekte Hitzeverteilung im Garraum garantiert werden sodass ein gleichmäßiges Backergebnis gegeben ist, sogar wenn der Ofen komplett bestückt wurde.
Ebenfalls Kuchen wird mit einem einwandfreien Backergebnis gebacken Außen knusprig braun, und innen mit einer schönen lockeren Struktur.

Geeignet zum Backen von:
- Kleinem Gebäck, Blätterteig, Obstkuchen
- Biskuitkuchen
- Keksen

Tipp:
Um gute Resultate Beim backen von Kuchen erzielen zu können, ist es notwendig einen größeren Abstand zwischen den Blechen wie auch zwischen den Backwaren selber einzuhalten.
Bei Produkten mit einer leichten Masse ist es wichtig die Luftstromreduzierscheibe zu nutzen, damit die Backware nicht durch den Luftstrom vom Blech gepustet werden.

4.7 Garen und Befeuchten von Produkten

Temperatur 70°C bis 260°C
Befeuchtung 10% bis 20%

Gebacken wird mit heißer Luft und einem variablen Prozentsatz von Befeuchtung, je nach dem welches Produkt gebacken werden soll.

Geeignet zum backen von:
- Sauerteig wie zum Beispiel Brot
- Croissants

Tipp:
Das Anwenden von Befeuchtung zu Beginn des Backvorgangs lässt den Teig besser aufgehen; anschließend kann die Befeuchtung reduziert werden oder sogar auf 0 % gesetzt werden, damit eine goldene Kruste gewährleistet ist.

4.8 Garen von Produkten mit dem *DRY.Maxi*™ System

"***DRY.Maxi***™" System (**UNOX** weltweit patentiert)

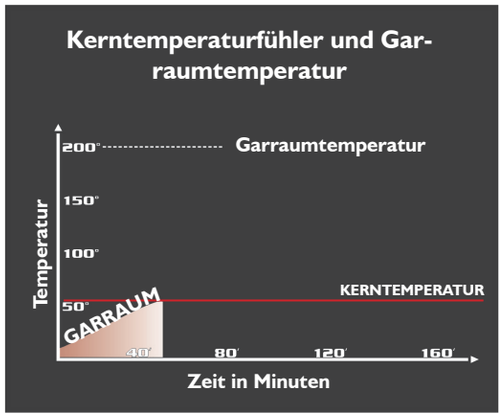
Temperatur 70 % bis 260°C
Entfeuchtung 10% bis 100%

Dieses innovative System ermöglicht es Ihnen, dem Gargut sowie dem Garraum komplett die Feuchtigkeit zu entziehen.
Geeignet zum Backen von:

- Croissants
- Keksen
- Brot

4.9 Garen mit Kerntemperaturfühler und Garraumtemperatur

Mit diesem Kochprozess, muss die Kerntemperatur und die Garraumtemperatur eingestellt werden. Der Kerntemperaturfühler misst die ansteigende Temperatur im Innern des Gargutes, sie muss im dicksten Stück des Gargutes platziert werden.
Nun ist es nicht mehr nötig den Parameter Zeit einzustellen. Bei erreichter Kerntemperatur schaltet sich der Ofen aus oder, sofern eingestellt, geht er zum nächsten Programmschritt über.
Kochen mit Kerntemperatur optimiert das Kochen mit verschiedenen Lebensmittelsorten und ermöglicht eine bessere Kontrolle über die Lebensmittel während der einzelnen Schritte.

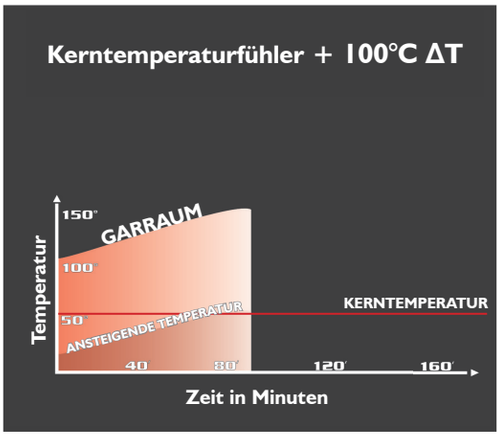


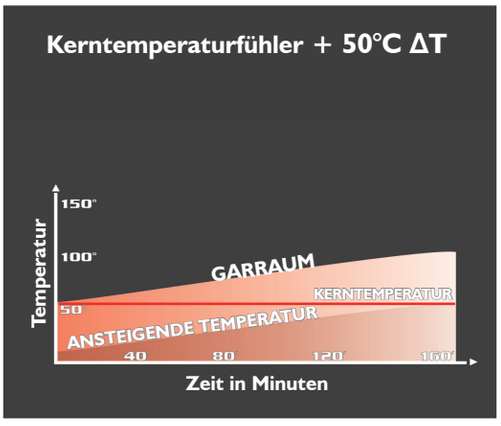
4.10 Garen mit Kerntemperaturfühler und Delta T

Bei dieser Garart stellen Sie einfach die gewünschte Kerntemperatur und die Delta T Temperatur ein. (Differenz zwischen Kerntemperatur und Garraumtemperatur)

GARRAUMTEMPERATUR =
KERNTEMPERATUR + DELTA T

Bei dieser Garart steigt die Garraumtemperatur allmählich, sodass die Delta T Temperatur konstant gehalten werden kann.
Bei diesem Garprozess können wir Ihnen garantieren, dass die zu garenden Lebensmittel (gerade Fleisch) so schonend wie möglich gegart werden.





5. Verschiedene Anschlüsse

Die digitale Bedienplatine der **ChefTop™** - **BakerTop™** Öfen hat unterschiedliche Anschlüsse wie USB, Bluetooth®, serielle Verbindungen etc.

Das Set XC226 gibt es bereits mit folgenden Funktionen:

- Überspielen von Kochprogrammen
- Änderung an Programmen
- Problemdiagnose
- Verbindung zum Drucker

Im Set (XC226) finden Sie noch weitere Informationen.

6. Instandhaltung

Instandhaltungsmaßnahmen dürfen ausschließlich von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Bevor Instandhaltungsmaßnahmen durchgeführt werden, trennen Sie den Ofen bitte von der Stromverbindung.

Das Gerät muss regelmäßig gewartet werden (mindestens einmal im Jahr). Die Wartung dard wiederum nur von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

6.1 Austauschen der Garraumbeleuchtung

Um die Garraumbeleuchtung zu wechseln gehen Sie wie folgt vor:

- trennen Sie das Gerät von der Stromverbindung und lassen Sie es abkühlen
- entfernen Sie die Einhangschienen
- schrauben Sie das Schutzglas ab und tauschen Sie das Leuchtmittel aus
- schrauben Sie das Schutzglas wieder fest
- befestigen Sie die Einhangschienen wieder an seinem Platz

7. WARTUNG

Wartungen sollten ausschließlich von einem Techniker durchgeführt werden. Trennen Sie für Wartungen das Gerät von der Stromverbindung und lassen Sie es abkühlen. Schrauben Sie die Rückwand ab um Zugriff auf alle Anschlüsse zu haben.

7.1 Reset Taste beim Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat mit Reset Taste ausgestattet. Dieses Sicherheitsthermostat wird benötigt, um den Ofen vor Überhitzung zu schützen.
Sobald das Sicherheitsthermostat reagiert, bricht es sofort die Verbindung zum Heizelement ab und das Display zeigt die Fehlermeldung EF4.
Um das Sicherheitsthermostat wieder in betrieb zu nehmen, schrauben Sie die Schutzkappe auf der Rückseite des Ofens ab und drücken Sie den darunter liegenden Knopf. Das Thermostat fängt nun wieder an zu arbeiten.

8. Ausschalten bei Funktionsstörungen

Bei Funktionsstörungen des Ofens ist folgenden zu tun:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
- Kontaktieren Sie den **UNOX** Kundendiens

9. Funktionsstörungen, Problemursachen und Problembehebung

Die unten aufgeführte Liste hilft Ihnen kleine Probleme selbst zu beheben.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Ofen schaltet sich komplett ab	Die Hauptversorgungsspannung fehlt	Stellen Sie die Hauptversorgungsspannung wieder her
	Der Stromanschluss wurde falsch montiert	wenden Sie sich an einen Techniker
	Eine der Sicherungen ist defekt	Prüfen Sie die Sicherungen
Der Wasserzulauf funktioniert nicht	Der Wasserzulauf ist abgedreht	Öffnen Sie den Wasserzulauf
	Die Verbindung zum Wasserzulauf wurde falsch montiert	Prüfen Sie die Verbindung zum Wasserzulauf
	Der Wassertank ist leer (sofern Sie das Wasser aus einem Tank beziehen)	Füllen Sie den Tank mit Wasser
	Der Filter des Wasserzulaufs ist verstopft	Reinigen Sie den Wasserfilter
Der Ofen startet nicht obwohl Sie eine Garzeit eingestellt haben und die Start&/Stopp Taste betätigt haben.	Die Tür ist nicht richtig verschlossen	Schließen Sie die Tür
	Der Türkontaktschalter ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Wasser kommt durch die Tür und durch die Dichtung obwohl die Tür geschlossen ist	Defekte Türdichtung	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Defekt am Türmechanismus	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Das Licht im Ofen funktioniert nicht mehr	Defektes Leuchtmittel	Ersetzen Sie die Lampe
	Das Leuchtmittel fehlt	Platzieren Sie die Lampe in der Fassung
Das Garergebnis ist nicht gleichmäßig	Die Lüfterräder reversieren nicht mehr	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Eines der Lüfterräder funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Eins der Heizelemente funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker

10. Fehlermeldungen

10.1 Fehlermeldungen der Öfen

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF1 an	Der Garraumfühler hat sich von der Platine gelöst	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Der Garraumfühler ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF2 an	Der 2. Garraumfühler hat sich von der Platine gelöst	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Der 2. Garraumfühler ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF3 an	Die Kerntemperaturfühler hat sich von der Platine gelöst	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Der Kerntemperaturfühler ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF4 an	Thermoschutz des Motors hat ausgelöst	Trennen Sie die Verbindung zur Stromversorgung, lassen Sie den Ofen abkühlen und starten Sie ihn erneut. Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EF5 an	Sicherheitsthermostat hat ausgelöst	Trennen Sie die Verbindung zur Stromversorgung, lassen Sie den Ofen abkühlen und starten Sie ihn erneut. Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker

10.2 Fehlermeldungen der Schockfroster

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Ofen schaltet sich komplett ab	Die Hauptversorgungsspannung fehlt	Stellen Sie die Hauptversorgungsspannung wieder her
	Der Stromanschluss wurde falsch montiert	wenden Sie sich an einen Techniker
	Eine der Sicherungen ist defekt	Prüfen Sie die Sicherungen
Der Wasserzulauf funktioniert nicht	Der Wasserzulauf ist abgedreht	Öffnen Sie den Wasserzulauf
	Die Verbindung zum Wasserzulauf wurde falsch montiert	Prüfen Sie die Verbindung zum Wasserzulauf
	Der Wassertank ist leer (sofern Sie das Wasser aus einem Tank beziehen)	Füllen Sie den Tank mit Wasser
	Der Filter des Wasserzulaufs ist verstopft	Reinigen Sie den Wasserfilter
Der Ofen startet nicht obwohl Sie eine Garzeit eingestellt haben und die Start&/Stopp Taste betätigt haben.	Die Tür ist nicht richtig verschlossen	Schließen Sie die Tür
	Der Türkontaktschalter ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Wasser kommt durch die Tür und durch die Dichtung obwohl die Tür geschlossen ist	Defekte Türdichtung	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Defekt am Türmechanismus	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Das Licht im Ofen funktioniert nicht mehr	Defektes Leuchtmittel	Ersetzen Sie die Lampe
	Das Leuchtmittel fehlt	Platzieren Sie die Lampe in der Fassung
Das Garergebnis ist nicht gleichmäßig	Die Lüfterräder reversieren nicht mehr	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Eines der Lüfterräder funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Eins der Heizelemente funktioniert nicht	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker

10.3 Fehlermeldungen des Warmhalteschranks

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EA1 an	Der Temperaturfühler hat sich von der Platine gelöst	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Der Temperaturfühler ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine des Schockfrosters ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EA2 an	Der Kerntemperaturfühler hat sich von der Platine gelöst	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Der Kerntemperaturfühler ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine des Schockfrosters ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EA3 an	Im Gefrierkreislauf herrscht Überdruck	Trennen Sie die Verbindung zur Stromversorgung, warten Sie 20 Minuten und starten Sie das Gerät neu. Zeigt das Gerät immer noch EA3 wenden Sie sich bitte an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine des Schockfrosters ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker

10.4 Fehlermeldungen der Abzugshaube

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EL1 an	Der Temperaturfühler hat sich von der Platine gelöst	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Der Temperaturfühler ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine des Warmhalteschrankes ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EL2 an	Der Feuchtigkeitsfühler hat sich von der Platine gelöst	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Der Feuchtigkeitsfühler ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker
	Die Powerplatine des Warmhalteschrankes ist defekt	Wenden Sie sich an einen **UNOX** Techniker

10.5 Fehlermeldungen des Umkehrosmose Systems

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Bedienplatine zeigt die Fehlermeldung EO1 an	De Filter muss gewechselt werden	Wenden Sie sich an einen UNOX Techniker

B. ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

1. EINFÜHRUNG

Alle Installationsarbeiten dürfen nur von dafür qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
Lesen Sie diese Betriebsanleitung sehr sorgfältig bevor Sie mit den Installationsarbeiten beginnen.
Prüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und entfernen Sie alle Informationsblätter aus dem Garraum.

2. INSTALLATIONSVORBEREITUNGEN

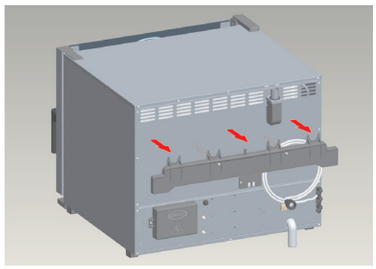
2.1 PRÜFUNG VOR DER INSTALLATION

Vor dem Installieren des Gerätes, prüfen Sie bitte alle Anschlüsse wie die Elektro- und Wasseranschlüssen aber auch das Abzugsrohr, wie auf den Bildern der beigefügten Datei „Technische Daten“ zu sehen.

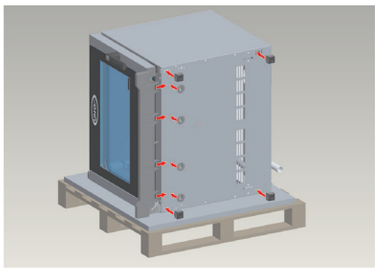
2.2 VORBEREITUNG ZUR POSITIONIERUNG

Die Füße zum Gerät finden Sie im Garraum des Ofens.
Nutzen Sie das Geräte niemals ohne zuvor die Füße anzuschrauben.

Schrauben Sie die Tropfschale von der Rückseite ab und montieren Sie in an der dafür vorgesehenen Stelle.

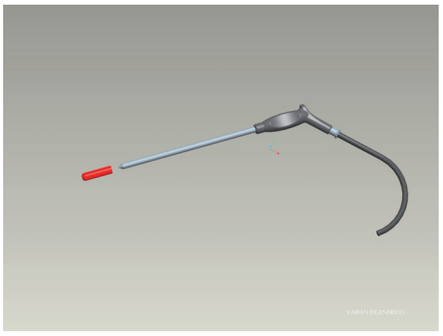


Platzieren Sie nun den Ofen an seinem Platz.
Stecken Sie die Füße an die dafür vorgesehenen Löcher an der Unterseite des Ofens.



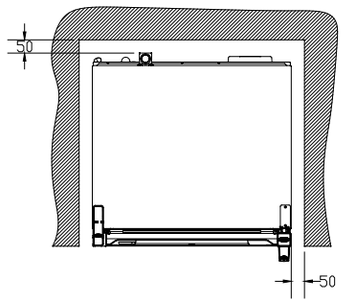
2.3 ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

Entfernen Sie vorsichtig die Schutzfolie vom Außengehäuse des Gerätes. Achten Sie darauf, dass keine Klebstoffrückstände auf dem Edelstahl zurückbleiben.
Sollten trotzdem Rückstände vom Klebstoff bleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
Entfernen Sie den Schutz vom Kerntemperaturfühler.



2.4 POSITIONIERUNG

Platzieren Sie das Gerät unter Berücksichtigung der folgenden Sicherheitsstandards.
Platzieren Sie das Gerät so, dass Sie die Rückseite leicht erreichen können, um elektrische Arbeiten zu erledigen.
Der Ofen ist nicht für einen festen Einbau geeignet.
Es ist wichtig auf jeder Seite des Gerätes 5 cm Platz zu lassen.



Sämtliche Modelle der **ChefTop™ - BakerTop™** Serie sollten auf einer dafür geeigneten Standfläche, wie einem Tisch, einem Gärschrank oder einem Unterbau positioniert werden.

Installieren Sie das Gerät niemals auf dem Fußboden.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden steht müssen Sie sicherstellen, dass diese nicht aus brennbaren Material bestehen.
Andererseits müssen diese Wände mit einer feuerfesten Dämmung verkleidet werden, wie im Feuerschutzgesetz vorgegeben.

Installieren Sie den Ofen nicht in der Nähe eines Gefrierschrankes.

Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer ebenen Fläche positioniert wird.

3. ELEKTROANSCHLUSS

3.1 Der Anschluss an das Elektrische Stromnetz muss nach den folgenden Standards erfolgen:

- Vor dem Anschluss vergewissern Sie sich, dass die Spannung und Frequenz des Stromnetzes zu der des Gerätes, wie auf dem Typenschild beschrieben, passt.
- Der Anschluss muss für die entsprechende Leistungsabnahme ausgelegt sein.
- Das Gerät muss mit einem allpoligen Netztrennschalter (Magnet- Thermoschalter) mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vom Netz getrennt werden.
- Wenn das Gerät arbeitet, darf die Versorgungsteilspannung nicht mehr als ± 10 % vom Wert der Nennspannung abweichen.
- Der Schutzleiter muss vorschriftsmäßig angeschlossen sein.
- Das Gerät verfügt

3.2 ANSCHLUSS DES KABELS

Um das Kabel zu tauschen gehen Sie bitte wie folgt vor:

- öffnen Sie Verschlusskappe zum Elektroanschluss
- verbinden Sie die Leitungen wie in der beigelegten Zeichnung
- fixieren Sie die Kabel
- schließen Sie die Verschlusskappe

ACHTUNG
Schrauben Sie das Kabel zusammen mit der Kupferbrücke, wie auf der Zeichnung gezeigt, am Steuerboard fest. Ziehen Sie die Schraube gut fest, sodass diese sich später nicht mehr lösen kann.
Gehen Sie sicher dass die Verbindungen korrekt sind, da ein falscher Anschluss zur Überhitzung führt.

3.3 POTENTIAL AUSGLEICH

Das Gerät verfügt über eine Erdungsklemme, welche über einen 10 mm Leiter an einen Potentialausgleich angeschlossen werden muss.

4. WASSERANSCHLUSS

4.1 Vor den Geräten sollte ein Wasserfiltersystem mit Wasserhahn installiert werden.

Wie nach gegenwärtigen Gesetzen erforderlich werden die Geräte mit einem 2 Meter Schlauch und mechanischem Filter geliefert.
Bevor Sie das Gerät mit der Wasserleitung verbinden,

sollten Sie etwas Wasser durch den Schlauch fließen lassen um ihn von eventuellen Rückständen zu befreien.
Das Wasser das für den Ofen gebraucht wird, sollte einen Druck zwischen 1 und 3 Bar und eine Höchsttemperatur von 30 °C haben.

4.2 BEREITUNG DES WASSERS

Das Wasser darf eine Härte von höchstens 5° haben (das minimiert die Bildung von Kalk im Garraum).
Es wird empfohlen ein Wasseraufbereitungssystem (Umkehrosmose) vorzuschalten um mögliche Ablagerungen von Kalk oder anderen Mineralien zu vermeiden. Die ideale Lösung für dieses Problem kommt aus dem Hause **UNOX**. Ein Umkehrosmosesystem zur Wasseraufbereitung filtert mit einer speziellen Membran das Wasser.

5. WASSERABFLUSS

5.1 ACHTUNG

Das Wasser das aus dem Abfluss kommt kann bis zu 90°C heiß sein. Aus diesem Grund müssen Schläuche die an dieser Stelle installiert werden für hohe Temperaturen geeignet sein.

5.2 ABFLUSS

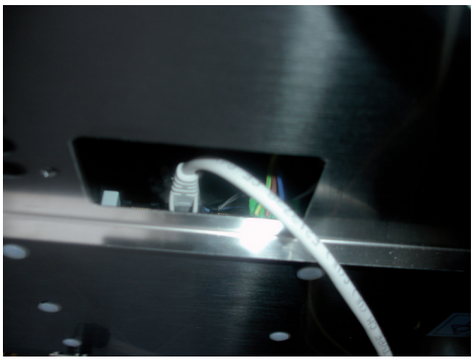
Der Wasserabfluss befindet sich auf der Rückseite des Ofens. Er muss mit einem hitzebeständigen Schlauch oder einem Rohr mit dem Abfluss verbunden sein; dabei darf der Durchmesser des Abflussschlauches nicht kleiner als der des am Ofen befestigten Rohrs sein und darf einen Meter Länge nicht überschreiten. Versuchen Sie Biegungen und enge Durchflüsse zu vermeiden.
Der Schlauch muss mindestens 20 cm unter dem Abflussrohr enden, um zu gewährleisten, dass das Wasser gut abfließen kann.

5.3 DAMPFABZUG

Der Dampfabzug befindet sich auf der Rückseite des Ofens. Der Abzug darf auf keinen Fall verstopft werden, damit der Dampf ordnungsgemäß austreten kann.
Gehen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände über dem Dampfabzug befinden, die hierdurch beschädigt werden könnten.
Wir weisen darauf hin, dass es in jedem Fall am besten ist eine Abzugshaube zu nutzen. Das passende Modell aus dem Hause **UNOX** XC314 für **ChefTop™** - XC 414 für **BakerTop™** oder einen Dampfkondensator XC114 sind perfekt auf unsere Geräte abgestimmt.
In jedem Fall aber, sollte der Dampf durch einen hitzebeständigen Schlauch geleitet werden (TB1520A0)

6. ANSCHLUSS DES ZUSATZEQUIPMENTS

Über die Bedienplatine kann das gesamte Zusatz Equipment (Gärschrank, Warmhalteschrank, Schockfroster, Umkehrosmose-System) gesteuert werden.
Das Zusatz Equipment das über den Ofen gesteuert wird ist durch RJ45 Verbindungen mit dem Gerät verbunden (siehe folgendes Foto).



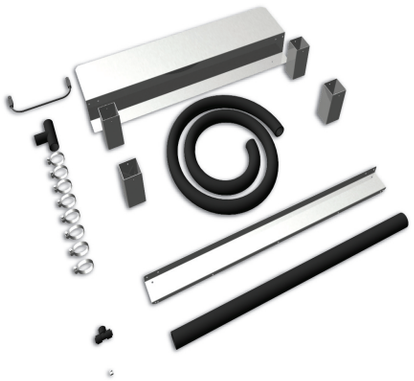
Um das Equipment anzuschließen, verfahren Sie wie folgt:

- entfernen Sie die Schutzabdeckung
- stecken Sie das Kabel in eine der Steckverbindungen
- schrauben Sie die Schutzabdeckung wieder zu

Nun ist das Equipment installiert. Bevor Sie mit dem Equipment arbeiten, lesen Sie bitte die dazugehörige Bedienungsanleitung.

7. STAPELN VON ÖFEN

Wenn Sie mehrere Öfen übereinander stapeln möchten, ist ein Verbindungsset XC690 für **ChefTop™** - XC681 für **BakerTop™** unumgänglich, um die korrekten Abstände zwischen den Geräten einhalten zu können.



C. Zertifikation

Produzent: **UNOX** S. p. A.
Adresse : Via dell'Artigianato 28/30
I – 35010 Vigodarzere, Padova, Italien
Produkte : Verschiedene Kombidämpfer für professionelles Kochen
Serienname: **ChefTop™ - BakerTop™**

Geltende Gesetze

Die CE Markierung auf den Geräten bezieht sich auf folgende UE Vorschriften:

CE

Elektrische Kombidämpfer der XVC - XBC Serie:

- Niederspannungsvorschrift 2006/95/EC

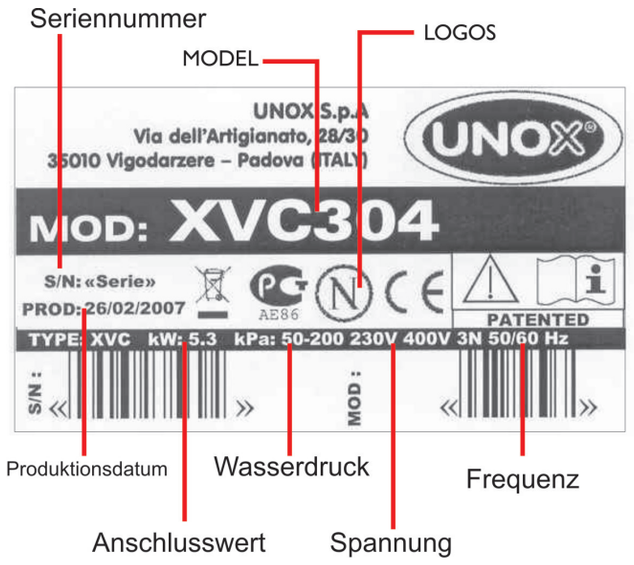
Nach den Vorschirften:

- EN 55014-1:2000;A1;A2
- EN 55014-2:1997;A1
- EN 61000-3-2:2000
- EN 61000-3-3;A1

Test- und Zertifikationsinstitut:
Nemko S. p. A.
Via del Carroccio - I – 20046 Biassono, Mailand, Italien

N

Typenschild



ChefTop™

UNOX®

www.unox.com

BakerTop™

UNOX®

www.unox.com

ChefTop™ - BakerTop™

Indice:

A. Istruzioni per l'utilizzatore **Page 02**

1. AVVERTENZE Page 02
2. PULIZIA FORNO Page 02
3. PANNELLO COMANDI **ChefTouch - BakerTouch** Page 03
4. PRINCIPI DI COTTURA Page 09
5. COMUNICAZIONE CON IL MONDO ESTERNO Page 11
6. MANUTENZIONE ORDINARIA Page 11
7. MANUTENZIONE STRAORDINARIA Page 12
8. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO Page 12
9. GUASTI PIU' FREQUENTI Page 13
10. MESSAGGI ERRORE Page 14

B. Istruzioni per l'installatore Page 17

1. AVVERTENZA Page 17
2. OPERAZIONI PRELIMINARI Page 17
3. ALLACCIAMENTO ELETTRICO Page 18
4. ALLACCIAMENTO IDRICO Page 19
5. COLLEGAMENTO SCARICHI Page 19
6. COLLEGAMENTO ACCESSORI (LIEVITATORE, CAPPA, ABBATTITORE TEMPERATURA ECC.) Page 19
7. SOVRAPPOSIZIONE FORNI Page 20

C. Certificazioni Page 21

INTRODUZIONE

Gentile Cliente, La ringraziamo e ci complimentiamo con Lei per aver acquistato un forno della linea **ChefTop™ - BakerTop™** e ci auguriamo che questo sia solo l'inizio di una positiva e duratura collaborazione.

Come Lei ben saprà la linea di forni **ChefTop™** - **BakerTop™**, e tutte le attrezzature ad essa complementari (abbattitore, mantenitore, teglie e griglie speciali), sono state studiate per permetterLe di completare qualsiasi processo di cottura dal più semplice al più complesso.

L'innovativo pannello digitale **ChefTouch - BakerTouch** Le permetterà di comandare, con un unico controllo, tutte le attrezzature **UNOX** collegate al forno.

La novità più importante è costituita tuttavia dalle ***COTTURE AUTOMATICHE* ChefUnox - BakerUnox** che Le permetteranno di cucinare, senza dover più impostare i parametri tempo, temperatura camera, temperatura al cuore, un'infinita gamma di alimenti.

Basta selezionare il tipo di cottura desiderato fra le seguenti: SLOW, STEAM, ROAST, GRILL e **ChefUnox - BakerUnox** cucinerà per Lei squisiti e succulenti piatti.

Oltre al tipo di cottura automatica avrà anche la possibilità di scegliere fra sei cotture automatiche di famiglie di prodotti: BAKE, BREAD, POLLO, PIZZA ITALY, PIZZA, FRIES.

L'utilizzo di una o due sonde al cuore supplementari, dotate di aghi extra fini ed esterne al forno, le consentiranno inoltre di effettuare perfette cotture sottovuoto e perfette cotture al vapore di alimenti particolarmente delicati o di piccole dimensioni.

Ma lo chef più importante rimani tu.

All'interno di ogni tipo di cottura automatica avrà infatti la possibilità di personalizzare alcuni parametri per raggiungere, in base alle Sue esigenze personali, il grado di doratura ed il grado di cottura ritenute ottimali.

A. ISTRUZIONI PER

L'UTILIZZATORE

1. AVVERTENZE

ATTENZIONE
leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza e l'uso del forno.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:

- per le cotture di tutti i prodotti di Pasticceria e Pane, freschi o congelati;
- per le cotture di tutti i prodotti di Gastronomia, freschi o congelati
- per ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati
- per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure.

In fase di primo utilizzo assicurarsi che all'interno della camera di cottura non siano presenti libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro.

I pannelli di comando possono essere azionati solo con le dita; qualsiasi altro oggetto può provocare danni e/o malfunzionamenti e quindi fa decadere la garanzia.

L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale specifico e deve essere utilizzata da personale qualificato.

La temperatura delle parti esterne può superare i 60 °C. Evitare di posizionare fonti di calore vicino all'apparecchio.

Nel caso di cottura di prodotti estremamente grassi porre un contenitore sul fondo della camera di cottura.
Nel caso di estrazione di teglie contenenti liquidi caldi prestare particolare attenzione all'eventuale fuoriuscita dei liquidi stessi.
Nel caso la teglia contenga prodotti liquidi caldi è necessario che la teglia stessa sia posizionata ad un'altezza tale da essere visibile dall'operatore.
Prestare particolare attenzione alla movimentazione dei contenitori di cibo durante e dopo la cottura : le temperature possono essere elevate e provocare ustioni.

Quando è in funzione aprire lentamente la porta del forno: pericolo ustioni per fuoriuscita vapori ad alta temperatura.

Utilizzare il forno con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +35 °C.

SONDA AL CUORE

- attenzione all'uso della sonda al cuore all'interno del forno in quanto può provocare ustioni: utilizzare appositi guanti di protezione
- non lasciare pendere la sonda al cuore al di fuori della porta del forno
- estrarre la sonda dai cibi prima di estrarre la teglia dal forno

Durante il funzionamento del programma "COOL" (raffreddamento camera) le ventole del forno funzionano con la porta del forno aperta.

Gli interventi di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato e adeguatamente addestrato. Prima di eseguire tali interventi scollegare la tensione di alimentazione dell'apparecchio.
Nel caso l'apparecchio sia posizionato su un supporto dotato di ruote assicurarsi che il movimento consentito non vada a danneggiare cavi elettrici, tubazioni dell'acqua, tubazioni di scarico o quant'altro.

Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

2 PULIZIA FORNO

AVVERTENZA
Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

2.1 PRIMA UTILIZZAZIONE DEL FORNO

Per la prima utilizzazione dell'attrezzatura: pulire la parte in metallo con acqua calda e sapone e risciacquare. Non lavare mai l'interno della camera con acidi o prodotti aggressivi.

Riscaldare quindi il forno a vuoto per 30 minuti circa alla temperatura di 200°C per eliminare eventuali odori dell'isolamento termico.

2.2 PULIZIA CAMERA COTTURA

E' consigliabile pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli di igienicità elevati e per evitare che l'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura si rovini. A tal proposito si consiglia l'utilizzo del

sistema di lavaggio **Rotor.KLEAN™** codice XC404 che permette di eseguire la pulizia automatica della camera di cottura.

Per la pulizia manuale della camera di cottura non utilizzare i seguenti strumenti:
- lance ad alta pressione
- prodotti acidi
- prodotti/strumenti abrasivi

Per la pulizia manuale della camera di cottura utilizzare la seguente procedura:
- accendere il forno
- impostare la temperatura a 80°C e il vapore al 100%
- lasciare funzionare il forno per dieci minuti
- lasciare raffreddare e pulire con un panno

Nel caso che all'interno della camera di cottura siano presenti residui grassi essi possono prendere fuoco.

2.3 PULIZIA ESTERNA FORNO

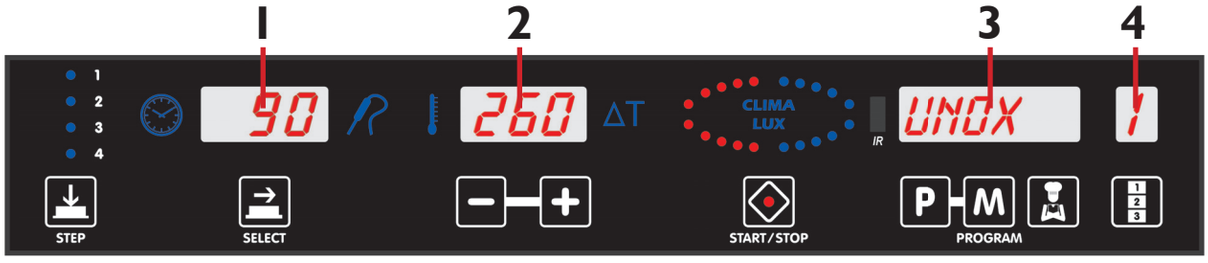
Non utilizzare un getto d'acqua in pressione per il lavaggio esterno del forno.
Utilizzare panni inumiditi.

3. PANNELLO COMANDI ChefTouch - BakerTouch

3.1 FUNZIONAMENTO DEL CONTROLLO ChefTouch - BakerTouch

Il controllo "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**" funziona avvicinando il dito al pulsante serigrafato (utilizzare esclusivamente le dita e non altri oggetti come coltelli, forchette ecc). In tal modo si possono attivare le funzioni e / o impostare i valori desiderati.
Il vantaggio di tale tecnologia è che elimina qualsiasi movimento meccanico garantendo quindi un alto grado di affidabilità.
Tale tipo di tecnologia permette inoltre una rapida e facile pulizia del pannello comandi.

3.2 LAYOUT PANNELLO COMANDI



3.3 ACCENSIONE / SPEGNIMENTO

Quando viene fornita tensione al forno il controllo si accende automaticamente.

Dopo 15 minuti che non viene premuto alcun pulsante e che non c'è alcun apparecchio in funzione (forni, abbattitore temperatura, mantenitore) il controllo elettronico va in stand by: resta acceso solo il led "START / STOP".

Per riattivare il controllo elettronico è sufficiente premere il pulsante ◈

Con il controllo elettronico acceso tenendo premuto il pulsante ◈ per 6 secondi il controllo elettronico va in stand by; per riattivarlo si preme nuovamente il pulsante ◈

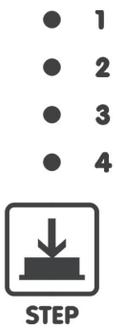
3.4 LOGICA FUNZIONAMENTO LUCI CAMERA

Le luci normalmente restano spente; si accendono per 1 minuto quando viene premuto un pulsante qualsiasi e poi si spengono. Per riattivarle è sufficiente premere un pulsante qualsiasi.

3.5 FUNZIONAMENTO MANUALE

Ciascuna cottura può essere composta da 4 step.

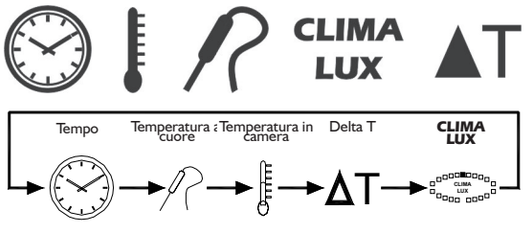
Per passare da uno step all'altro viene toccato il pulsante e lo step attivo è visualizzato dal led acceso.



Per ciascuno step l'utente può impostare i seguenti parametri:

- tempo o in alternativa temperatura al cuore
- temperatura in camera o, in alternativa, Delta T (disponibile solo se viene impostata la temperatura al cuore)
- clima all'interno della camera di cottura (***STEAM. Maxi™ / DRY.Maxi™***)

Per passare da un parametro all'altro viene utilizzato il pulsante . Il parametro attivo viene visualizzato mediante una delle cinque icone luminose

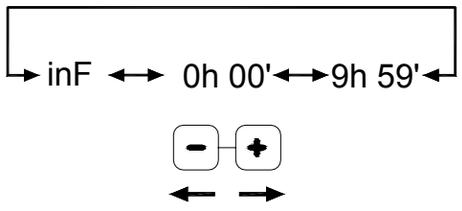


Il parametro tempo e temperatura cuore sono mutuamente esclusivi: se viene impostato il tempo il parametro temperatura cuore viene saltato, se viene impostata la temperatura al cuore il parametro tempo viene saltato.
Il parametro temperatura camera e Delta T sono mutuamente esclusivi: se viene impostata la temperatura in camera il parametro Delta T viene saltato, se viene impostato il Delta T il parametro temperatura camera viene saltato.
E' necessario impostare o il parametro tempo o il parametro temperatura al cuore: se nessuno di tali parametri viene impostato il controllo non permette di impostare i parametri successivi (temperatura camera, Delta T, Clima).

Impostazione tempo

Il tempo viene visualizzato mediante il display 1 in ore.minuti e viene impostato mediante i pulsanti

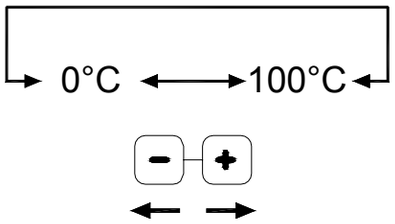
Se è selezionato lo step di cottura 1 quando sul display 1 appare la scritta "inF" il forno funziona fino a quando non viene fermato manualmente dall'utente.
Se sono selezionati gli step di cottura 2,3 o 4 quando sul display 1 appare la scritta "HLD" il forno funziona fino a quando non viene fermato manualmente dall'utente mentendo la temperatura in camera a 70 °C.



Impostazione temperatura al cuore

La temperatura al cuore viene visualizzata mediante il display 1 e viene impostata mediante i

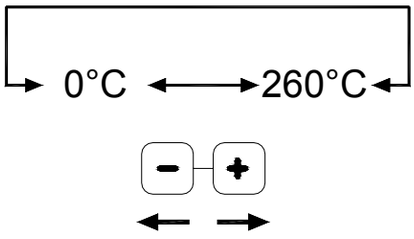
Quando al cuore viene raggiunta la temperatura impostata lo step di cottura si considera concluso e si passa allo step di cottura successivo (se presente).
E' disponibile il kit sonde al cuore esterne XC240 per poter collegare un'ulteriore sonda al cuore di dimensioni ridotte adatta alle cotture sotto vuoto e alle cotture di prodotti di piccola pezzatura.



Impostazione temperatura camera

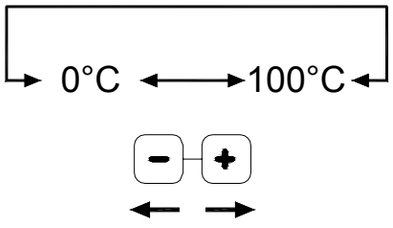
La temperatura all'interno della camera viene visualizzata mediante il display 2 e viene impostata mediante i pulsanti

Quando sul display 2 compare la scritta PAU il forno entra in pausa: restano spenti ventole e resistenze. Pertanto per creare un ritardo di partenza del forno o per creare un periodo di fermo forno (adatto per la lievitazione di alcuni prodotti) impostare il tempo di pausa nel display 1 e il simbolo PAU nel display 2.



ΔT Impostazione Delta T

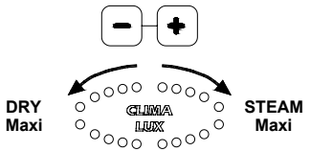
Il valore del Delta T viene visualizzato mediante il display 2 e viene impostata mediante i pulsanti



CLIMA LUX Impostazione Clima

L'impostazione del clima (***STEAM.Maxi™ / DRY. Maxi™***) all'interno della camera di cottura viene visualizzato mediante l'elisse ***CLIMA LUX*** e viene impostata mediante i pulsanti

I 10 led di colore blu indicano la percentuale di vapore all'interno della camera di cottura (***STEAM.Maxi™***); i 10 led di colore rosso indicano la percentuale di asciugatura (***DRY.Maxi™***).



Avvio / interruzione cottura

Per avviare una cottura è necessario premere il pulsante

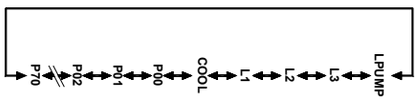
L'avvio della cottura è segnalato dall'accensione del led "START STOP" .

Per arrestare la cottura è necessario premere nuovamente il pulsante

Quando viene terminato un ciclo di cottura sia in modalità manuale che in modalità programmata il forno emette un segnale acustico per 15 secondi e il display 1 lampeggia per 45 secondi. Durante questi 45 secondi il led "START / STOP" resta acceso:

- se viene premuto il pulsante il tempo si incrementa di un minuto e il forno automaticamente riparte (con i parametri di funzionamento relativi all'ultima fase di cottura eseguita)
- se viene premuto il pulsante il led "START / STOP" si spegne e tutti i parametri di funzionamento vengono resettati
- se non viene premuto alcun pulsante,trascorsi i 45 secondi, il led "START / STOP" si spegne e tutti i parametri di funzionamento vengono resettati

3.6 P M FUNZIONAMENTO CON PROGRAMMI



Il controllo elettronico permette all'utente di memorizzare, e richiamare successivamente, fino a 70 programmi di cottura.
Il controllo elettronico contiene, al suo interno, il programma di raffreddamento COOL e i programmi per il lavaggio della camera di cottura (L1 L2 L3) se presente il sistema di lavaggio XC404.

M Memorizzazione programmi da parte dell'utente

Per memorizzare un programma procedere come segue:

- si entra in modalità programmi premendo il pulsante P
- si seleziona mediante i pulsanti − + il numero del programma che si vuole memorizzare
- si impostano i parametri di funzionamento (tempo, temperatura al cuore, temperatura camera, Delta T, clima); come nel funzionamento manuale ciascun programma di cottura può essere composto da 1 a 4 step
- si tiene premuto il pulsante M per 5 secondi per memorizzare il programma (al termine dei 5 secondi viene emesso un suono di conferma)

P Utilizzo programmi memorizzati dall'utente, programma di raffreddamento e programmi di lavaggio

Per richiamare un programma memorizzato dall'utente, il programma di raffreddamento o un programma di lavaggio procedere come segue:

- si entra in modalità programmi premendo il pulsante P
- si seleziona mediante i pulsanti − + il numero del programma che si vuole utilizzare
- si fa partire il programma mediante il pulsante ◈
- l'avvio del programma è segnalato dall'accensione del led "START STOP"
- durante l'esecuzione del programma non è possibile modificare i parametri di funzionamento
- si può interrompere l'esecuzione del programma premendo il pulsante ◈

Quando viene avviato un programma di cottura il forno esegue il pre riscaldamento: la camera di cottura viene portata a una temperatura corrispondente alla temperatura camera del primo step di cottura maggiorata di 30°C. Durante questa fase tutti i led e i display restano spenti eccetto il led "START / STOP" , il display 1 che visualizza la scritta "PRE" e il display 3 indicante il programma che si sta utilizzando. Quando viene raggiunta la temperatura desiderata (temperatura camera step 1 + 30°C) tale temperatura viene mantenuta, il forno comincia ad emettere un segnale acustico e sui display appaiono i dati relativi al primo step di cottura. Dopo aver aperto la porta del forno, inserito il prodotto e chiuso la porta comincia automaticamente l'esecuzione del programma di cottura.

Programmi lavaggio

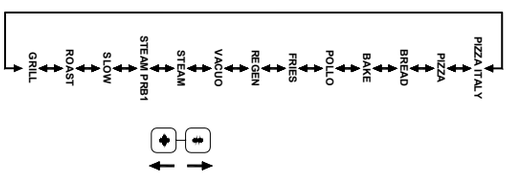
All'interno della scheda di controllo sono memorizzati 3 programmi di lavaggio (L1 breve, L2 medio, L3 lungo) + il programma di pre carico dei tubi (LPUMP).

Programma raffreddamento camera cottura "COOL"

Il programma di raffreddamento camera cottura "COOL" permette di raffreddare la camera di cottura facendo funzionare le ventole. Il programma funziona anche con la porta aperta.

NOTA BENE
Il carter protezione ventole non è rimovibile senza l'uso di un apposito utensile grazie ad una vite di fissaggio. Qualora in caso venga rimosso il carter protezione ventole per manutenzione assicurarsi che il forno sia scollegato elettricamente.

3.7 CICLI DI COTTURA "ChefUnox" "BakerUnox "



ChefTop™ - BakerTop™

Il controllo elettronico "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**" contiene, nella propria memoria, una serie di cicli ci cottura automatici: selezionando il ciclo di cottura desiderato, si ha la possibilità di cucinare in automatico un'infinita gamma di alimenti.
In ogni ciclo di cottura si ha la possibilità di modificare alcuni parametri per personalizzare il risultato desiderato.

Per richiamare un programma pre impostato procedere come segue:

- premere il pulsante
- selezionare il programma desiderato mediante i pulsanti
- è possibile modificare il valore del parametro che lampeggia premendo il pulsante e successivamente i pulsanti per cambiare il valore del parametro stesso. Nel caso si voglia rendere permanente la modifica effettuata è necessario premere il pulsante M per 5 secondi (l'avvenuta memorizzazione è confermata da un segnale acustico)
- far partire il programma mediante il pulsante l'avvio del programma è segnalato dall'accensione del led "START / STOP"
- durante l'esecuzione del programma non è possibile modificare i parametri di funzionamento
- si può interrompere l'esecuzione del programma premendo il pulsante

CICLI DI COTTURA AUTOMATICI PER FAMIGLIE DI PRODOTTI

Ciclo di cottura "PIZZA ITALY"

Programma per la cottura di pizza "sottile".
Parametro variabile: tempo di cottura.
Si consiglia l'uso della teglia "**FAKIRO™**" TG860 appositamente studiata da **UNOX**.

Ciclo di cottura "PIZZA"

Programma per la cottura di pizza "spessa".
Parametro variabile: tempo di cottura.

Ciclo di cottura "PANE"

Programma per la cottura di pane e prodotti similari (tipo di pane).
Utilizza la sonda al cuore per verificare il grado di cottura del prodotto.
Parametro variabile: temperatura al cuore per ottenere un prodotto più o meno cotto.

Ciclo di cottura "BAKE"

Programma per la cottura di prodotti di pasticceria (tipo di pasticceria).
Utilizza la sonda al cuore per verificare il grado di cottura del prodotto.
Parametro variabile: temperatura al cuore per ottenere un prodotto più o meno cotto.

Ciclo di cottura "POLLO" (solo per la serie ChefTop™)

Programma per la cottura del pollo arrosto / volatili in generale.
Parametro variabile: temperatura al cuore per ottenere un prodotto più o meno cotto.
Si consiglia l'uso della griglia "*Pollo*" GRP810 appositamente studiata da **UNOX**.

Ciclo di cottura "FRIES" (solo per la serie ChefTop™)

Programma per la cottura di patatine fritte.
Parametro variabile: tempo di cottura per ottenere un prodotto più o meno cotto.
Si consiglia l'uso della teglia "*No Fry*" GRP815 appositamente studiata da **UNOX**.

CICLI DI COTTURA AUTOMATICI PER TIPOLOGIA DI COTTURA

Ciclo di rigenerazione "REGEN" (solo per la serie ChefTop™)

Ciclo di rigenerazione che permette di rigenerare prodotti cotti in precedenza e conservati.
Parametro variabile: tempo del processo di rigenerazione.

Curva ciclo di cottura "VACUO" (solo per la serie ChefTop™)

(disponibile solo se è collegato il kit sonda al cuore esterna XC240)

Programma per la cottura di cibi sotto vuoto.
Parametro variabile: temperatura al cuore per adattarsi ai

vari tipi di alimenti.
L'utilizzo della sonda al cuore contenuta all'interno del kit XC240 avente una punta molto sottile evita di provocare strappi sui sacchetti utilizzati per la conservazione dei cibi sottovuoto.

Ciclo di cottura "STEAM" (solo per la serie ChefTop™)

Adatto alla cottura di carne, pesce, verdure e patate al vapore.
Parametro variabile: tempo di cottura per ottenere un prodotto più o meno cotto.
Con questa curva le ventole all'interno della camera di cottura girano solamente in verso orario (non viene eseguita l'inversione di marcia).

Ciclo di cottura "STEAM PRB/" (solo per la serie ChefTop™)

(disponibile solo se è collegato il kit sonda al cuore esterna XC240)

Utilizza sonda al cuore esterna.
Adatto alla cottura di prodotti delicati o di piccola pezzatura quali insaccati, pesce e verdure al vapore che utilizza la sonda al cuore esterna per verificare il grado di cottura del prodotto.
Parametro variabile: temperatura al cuore per ottenere un prodotto più o meno cotto.
Con questa curva le ventole all'interno della camera di cottura girano solamente in verso orario (non viene eseguita l'inversione di marcia).

Ciclo di cottura "SLOW" (solo per la serie ChefTop™)

Utilizza sonda al cuore.
Adatto alla cottura lenta a bassa temperatura ideale per carni di grosse pezzature.
Parametro variabile: temperatura al cuore per ottenere un prodotto più o meno cotto; al termine della cottura mantiene il prodotto ad una temperatura di 70 °C.

Ciclo di cottura "ROAST" (solo per la serie ChefTop™)

Utilizza sonda al cuore.
Adatto alla cottura di carne e pesce arrosto.
Parametro variabile: temperatura al cuore per ottenere un prodotto più o meno cotto.
Si consiglia l'uso della teglia "*Black*" TG835 appositamente studiata da **UNOX**.

Ciclo di cottura "GRILL" (solo per la serie ChefTop™)

Adatto per grigliare carne e pesce.
N.B.
Parametro variabile: temperatura al cuore per ottenere un prodotto più o meno cotto.
Si consiglia l'uso della teglia "**FAKIRO** *Grill*" TG845 appositamente studiata da **UNOX**.

3.8 COMANDO DI PIU' APPARECCHI CON LO STESSO PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello di controllo digitale **ChefTouch - BakerTouch** permette di comandare tutte le attrezzature **UNOX** della linea **ChefTop™ - BakerTop™** associate al forno. L'introduzione del sistema MASTER SLAVE consente inoltre di gestire, con un unico controllo digitale, più forni. Il forno che si decide di utilizzare per comandare tutti gli altri apparecchi diventa il forno MASTER. I forni comandati dal forno MASTER diventano forni SLAVE con controllo digitale inattivo. I controlli digitali MASTER ed i controlli digitali SLAVE sono, all'occorrenza, intercambiali.

La selezione dell'apparecchio da controllare viene fatta mediante il pulsante [1 2 3] e l'apparecchio controllato è visualizzato dal display 4.

Tabella corrispondenza numero – apparecchio

Numero apparecchio	Codice apparecchio	Dispositivo
1		Forno **ChefTop™** MASTER
2		Forno **ChefTop™** SLAVE 2
3		Forno **ChefTop™** SLAVE 3
4	XK304	Abbattitore temperatura
5	XL314	Mantenitore
7	XC314	Cappa
8	XC224	Sistema osmosi inversa

Numero apparecchio	Codice apperecchio	Dispositivo
1		**BakerTop™** Forno - master
2		**BakerTop™** Forno-slave 2
3		**BakerTop™** Forno - slave 3
5	XL 404	Lievitatore
7	XC 414	Cappa
8	XC224	Sistema Osmosi Inversa

In caso di apparecchi montati in colonna, tale tipo di tecnologia permette di lavorare in maniera molto ergonomica utilizzando sempre la stessa logica di funzionamento.

4. PRINCIPI DI COTTURA

4.1 Variabili di cottura

Tempo
Questa variabile dipende molto dalla quantità di cibo introdotta nel forno. Maggiore è la quantità, più si allungano i tempi di cottura e viceversa. Tempi brevi, rispetto a quelli corretti, non permettono una cottura completa del cibo. Tempi lunghi, sempre rispetto a quelli corretti, creano fenomeni di bruciatura esterna ed eccessiva essiccazione degli alimenti.

Temperatura della camera di cottura
L'esatta impostazione della temperatura all'interno della camera garantisce una cottura corretta del cibo sia nella parte esterna che in quella interna:

- una temperatura bassa rispetto a quella corretta tende più ad essiccare che a cuocere il cibo;
- una temperatura superiore a quella corretta tende a dorare velocemente la parte esterna e lasciare l'interno non cotto (fenomeno questo a volte desiderato, per esempio nelle carni).

Aria calda secca
Il sistema di aria calda secca "***DRY.Maxi***™", brevettato da **UNOX**, permette di estrarre dalla camera l'umidità generata dal prodotto durante la cottura mantenendo così un ambiente sempre asciutto. In questo modo il prodotto diventa croccante e friabile all'esterno (es. pane, brioche), mentre all'interno si mantiene asciutto e con struttura uniforme.

Vapore
L'introduzione della variabile vapore (***STEAM.Maxi***™) e le sue diverse combinazioni con la temperatura permettono di effettuare differenti tipi di cottura:

- cottura a vapore (solo vapore);
- cottura mista convezione – vapore (aria + vapore).

4.2 Consigli dello Chef per cotture uniformi

Preriscaldamento
E' consigliabile sempre preriscaldare il forno ad una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30-50°C per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all'apertura della porta.

Tipologia di teglie
Per ottenere una perfetta qualità di cottura ed una rosolatura uniforme del prodotto è consigliabile non utilizzare contenitori troppo alti perché impedirebbero una corretta circolazione dell'aria.

Spazio tra le teglie
Per una cottura uniforme è indispensabile controllare che ci siano almeno 3 cm di spazio tra il prodotto completamente lievitato e la teglia superiore.

Carico di cottura
Per ottenere i migliori risultati è necessario non sovraccaricare il forno e controllare, in caso di pane e pasticceria, l'orientamento del prodotto sulle teglie rispetto al flusso dell'aria.

Posizionamento della sonda al cuore
Per un corretto funzionamento della sonda al cuore è indispensabile inserirla, dall'alto verso il basso, nel
punto più spesso dell'alimento fino a raggiungerne il centro con la punta della sonda.
Nel caso di alimenti con spessore ridotto, la sonda va inserita orizzontalmente al piano di appoggio.

IMPORTANTE
Il forno ventilato usa temperature di 20-40°C inferiori a quelle usate normalmente in un forno statico.

4.3 Cottura a Convezione

Temperatura variabile da 70°C a 260°C
La cottura a convezione avviene per mezzo del ricircolo di aria calda secca all'interno della camera. Tale ricircolo è studiato in modo da distribuire omogeneamente il calore e garantire così una cottura uniforme del cibo sia in superficie, con una doratura omogenea, sia nella parte interna, anche a pieno carico del forno.

Adatta per:

- Cotture gratinate Cotture arrosto Cotture alla griglia

Vantaggi: possibilità di cuocere contemporaneamente pietanze di diversa natura, quali verdura, carne, pesce, che richiedano la stessa temperatura, senza mescolarne i sapori.

4.4 Cottura Mista a Convezione +Vapore

Temperatura variabile da 70°C a 260°C
Vapore variabile da 30% a 60%
Si tratta di una cottura che prevede l'utilizzo combinato di aria calda secca e di vapore omogeneamente distribuiti all'interno della camera e rappresenta il sistema di lavoro più vantaggioso e più efficace nei metodi di cottura oggi utilizzati. I tempi di lavoro si riducono notevolmente e, allo stesso tempo, i prodotti mantengono pressoché inal-

terato il loro peso e rimangono più morbidi.
Adatta per:
- Cotture di Arrosti, Roastbeef, Brasati, Spezzatini
- Cotture di Pesci

Consigli dello Chef:
Per la cottura di arrosti è consigliabile utilizzare una teglia forata o una griglia poiché non sarà più necessario girare l'alimento in continuazione. Si potrà comunque raccogliere i succhi della carne aggiungendo sul fondo una teglia non forata con i relativi aromi e mirepoix di verdure (sedano, carote, cipolle) che serviranno poi per fare una salsa.

4.5 Cottura a Vapore

Cottura a vapore a bassa temperatura:
da 70°C a 99°C
Cottura a vapore con temperatura:
da 99°C a 105°C
Cottura a vapore spinta con temperatura:
da 105°C a 130°C
Vapore: 100%
L'utilizzo della cottura a vapore, supportato dalla ventilazione, è uno dei metodi più delicati per cucinare il cibo. Con questo tipo di cottura non vi è perdita di liquidi da parte degli alimenti; si mantengono così inalterati il contenuto nutrizionale, il sapore, l'aspetto esteriore ed il peso del cibo.

Adatta per:
- Cotture a vapore a bassa temperatura: Verdure, Frutta, Terrine, Souflè, Patè, Cotture Sottovuoto
- Cotture a vapore: Verdure, Frutta, Uova, Carne, Pesce
- Cottura a vapore spinta: Patate

Consigli dello Chef:
*Per la cottura a vapore di verdura a foglia è consigliabile bagnare preventivamente l'alimento per evitare l'essiccazione iniziale. Per evitare invece la dispersione del prodotto, dovuta ai flussi d'aria all'interno della camera, utilizzare 2 griglie **No Fry** una come base e una rovesciata come copertura.*

4.6 Cottura a Convezione

Temperatura variabile da 70°C a 260°C
La cottura a convezione avviene per mezzo del ricircolo di aria calda secca all'interno della camera. Tale ricircolo di aria è stato studiato in modo da distribuire omogeneamente le temperature e garantire così una cottura uniforme del prodotto su tutti i punti della teglia e su tutte le teglie, anche a pieno carico del forno. La pasticceria viene cotta perfettamente sia in superficie, con una doratura omogenea, sia nella parte interna dando al prodotto una struttura uniforme e un'umidità residua costante.

Adatta per:
- Cotture di Pasta frolla, Pasta sfoglia, Pasta brisè, Pasta choux
- Cotture di Pan di Spagna
- Cotture di Biscotti

Consigli dello Chef:
Per ottenere un risultato ottimale nella cottura della pasticceria è necessaria una maggiore distanza tra le teglie e una maggiore distanza di prodotto nella teglia.
Per i prodotti particolarmente leggeri è preferibile l'utilizzo del Kit di riduzione di portata d'aria per evitare il loro spostamento nella teglia.

4.7 Cottura a Convezione + Umidità

Temperatura variabile da 70°C a 260°C
Umidità variabile da 10% a 20%
Viene utilizzata aria calda come mezzo di cottura con aggiunta di umidità variabile, a seconda del prodotto da cuocere.

Adatta per:
- Cotture di Paste lievitate quali il Pane
- Cotture di Colombe, Panettoni, Brioche

Consigli dello Chef:
L'utilizzo del vapore, all'inizio della cottura, faciliterà la lievitazione del prodotto, successivamente tale vapore andrà ridotto, o del tutto eliminato, per ottenere la croccantezza e doratura finale.

4.8 Cottura a Convezione + Aria Secca
Sistema "**DRY.Maxi™**" (Brevetto Mondiale **UNOX**)

Temperatura variabile da 70°C a 260°C
Aria secca da 10% a 100%
Si tratta di un sistema completamente innovativo che permette di estrarre dalla camera l'umidità generata dal prodotto durante la cottura mantenendo così un ambiente sempre asciutto.
Il prodotto, grazie al suo interno asciutto e con struttura uniforme, si presenta così croccante e friabile.

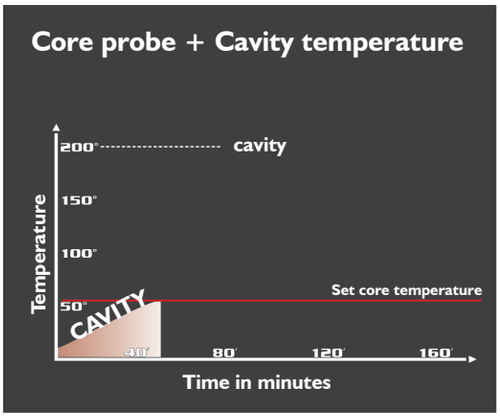
Adatta per:
- Cotture di Brioche
- Cotture di Biscotti
- Cotture di Pane

4.9 Cottura con la Sonda al cuore + Temperatura camera

Questo tipo di cottura prevede l'impostazione della temperatura al cuore e quello della temperatura in camera.
La sonda al cuore rileva l'aumento di temperatura all'interno del prodotto durante tutto il processo e va

inserita nel punto più spesso dell'alimento e con la punta al centro dello stesso.
Con tale sistema non è pertanto più necessario impostare la variabile tempo, il forno infatti si spegnerà automaticamente al raggiungimento della temperatura al cuore precedentemente impostata o passerà al successivo step programmato.

Utile per ottimizzare la cottura dei diversi cibi ed evitarne il continuo controllo durante le varie fasi.

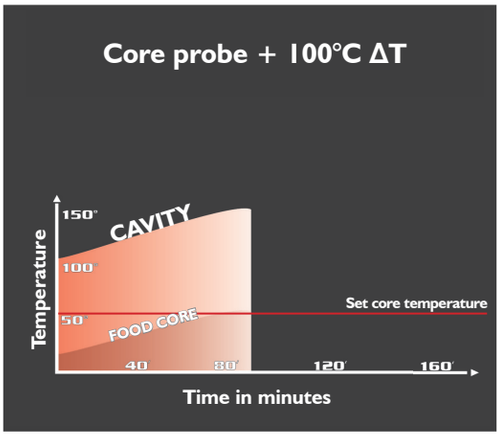


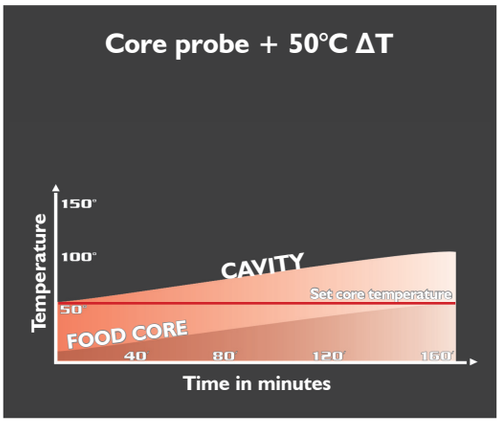
4.10 Cottura con la Sonda al cuore + Delta T

In questo caso viene impostata la temperatura desiderata al cuore del prodotto e il Delta T (differenza tra la temperatura al cuore e la temperatura in camera di cottura).

TEMPERATURA CAMERA =
TEMPERATURA AL CUORE + DELTA T IMPOSTATO

In questo modo la temperatura in camera aumenterà gradualmente mantenendo invariata, per tutto il tempo di cottura, la differenza tra la temperatura al cuore del prodotto e la temperatura in camera da Voi impostata. Questo tipo di cottura Vi permetterà di ottenere cotture molto dolci e delicate, particolarmente indicate per le carni di grandi pezzature.





5. COMUNICAZIONE CON IL MONDO ESTERNO

Il pannello di controllo digitale dei forni **ChefTop™ - BakerTop™** è stato predisposto per far dialogare facilmente il forno con il mondo esterno attraverso sistemi di comunicazione presenti e futuri: USB, Bluetooth, seriale ecc.

E' disponibile il kit interfaccia USB XC226 che permette di svolgere le seguenti funzioni:

- inserimento programmi di cottura
- modifica parametri operativi (es. taratura sonde)
- diagnostica malfunzionamenti
- memorizzazione dell'andamento delle temperature all'interno della camera del forno o della camera dell'abbattitore (dati necessari per il sistema HACCP)
- connessione ad una stampante (HACCP)

Ulteriori informazioni sono presenti all'interno del kit.

6. MANUTENZIONE ORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.

Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta l'anno) ad un controllo totale da parte di un tecnico specializzato.

6.1 Sostituzione lampada illuminazione

Per sostituire la lampada illuminazione operare come segue:

- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Togliere le griglie laterali
- Svitare il coperchio in vetro e sostituire la lampada con una di uguali caratteristiche
- Riavvitare il vetro
- Rimontare le griglie laterali

7. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Qualsiasi lavoro di manutenzione deve essere effettuato solamente da personale qualificato.
Prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e aspettare il raffreddamento dell'apparecchio.
I componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili togliendo il pannello posteriore del forno.

7.1 Riarmo dispositivo termico di Sicurezza

L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo termico di interruzione a riarmo manuale per protezione contro sovra temperature. Nel caso in cui intervenga toglie l'alimentazione alle resistenze: sul display 2 compare il messaggio EF4.
Tale dispositivo é accessibile togliendo il tappo nero posizionato in basso nel lato posteriore dell'attrezzatura: in caso di riarmo manuale, premere il pulsante al centro del dispositivo per riattivare l'apparecchiatura.
Nel caso il dispositivo termico di sicurezza intervenga nuovamente rivolgersi a personale qualificato per l'esecuzione dei relativi controlli.

8 SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- disinserire l'interruttore automatico di alimentazione elettrica, posto a monte dell'apparecchiatura.
- rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato.

9. GUASTI PIU' FREQUENTI

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Il forno è completamente spento	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione
	Intervento di uno dei fusibili presenti sulla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica
L'immissione di umidità nella camera di cottura è attivata ma non esce acqua dalle cannette	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua
	Collegamento alla rete idrica o al serbatoio eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete idrica o al serbatoio
	Assenza di acqua nel serbatoio (nel caso di carico acqua dal serbatoio)	Immettere acqua nel serbatoio
	Filtro entrata acqua ostruito impurità	Pulire il filtro
Dopo aver impostato tempo o temperatura al cuore e aver premuto il pulsante START / STOP il forno non parte	Porta aperta o chiusa in maniera errata	Chiudere correttamente la porta
	Interruttore magnetico danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Meccanismo della maniglia allentato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Luce forno spenta	Lampadina bruciata	Sostituire la lampadina
	Lampadina allentata	Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampade
Il forno non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Una delle ventole è ferme (nel caso di forni che dispongono di più motori)	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Una delle resistenze è rotta	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

10. MESSAGGI ERRORE

10.1 MESSAGGI ERRORE FORNO

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Sul display 1 appare costantemente la scritta EF1	Fili di collegamento della sonda camera 1 staccati dalla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sonda camera 1 danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza forno danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display 1 appare costantemente la scritta EF2	Fili di collegamento della sonda camera 2 staccati dalla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sonda camera 2 danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza forno danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display 1 appare costantemente la scritta EF3	Fili di collegamento della sonda cuore staccati dalla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sonda cuore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza forno danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display 1 appare costantemente la scritta EF4	Intervento del protettore termico di un motore	Togliere tensione al forno, aspettare che si raffreddi e fornire nuovamente tensione: se compare nuovamente la scritta EF4 rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza forno danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display 1 appare costantemente la scritta EF5	Intervento del dispositivo termico di sicurezza	Togliere tensione al forno, aspettare che si raffreddi, ripristinare il dispositivo termico e fornire nuovamente tensione: se compare nuovamente la scritta EF5 rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza forno danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

10.2 MESSAGGI ERRORE ABBATTITORE TEMPERATURA

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Sul display1 appare costantemente la scritta EA1	Fili di collegamento della sonda camera staccati dalla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sonda camera danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza abbattitore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display 1 appare costantemente la scritta EA2	Fili di collegamento della sonda cuore staccati dalla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sonda cuore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza abbattitore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display 1 appare costantemente la scritta EA3	Sovra pressione circuito frigorifero	Togliere tensione all'abbattitore, attendere una ventina di minuti e fornire nuovamente tensione: se compare nuovamente la scritta EA3 rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza abbattitore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

10.3 MESSAGGI ERRORE MANTENITORE

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Sul display 1 appare costantemente la scritta EL1	Fili di collegamento della sonda camera staccati dalla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sonda camera danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza mantenitore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
Sul display 1 appare costantemente la scritta EL2	Fili di collegamento della sonda umidità staccati dalla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sonda umidità danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza mantenitore danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

10.4 MESSAGGI ERRORE CAPPA

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Sul display 1 appare costantemente la scritta EC1	Fili di collegamento della sonda temperatura staccati dalla scheda di potenza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Sonda temperatura danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione
	Scheda potenza cappa danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione

10.5 MESSAGGI ERRORE SISTEMA OSMOSI

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
Sul display 1 appare costantemente la scritta EO1	Filtri sistema osmosi esauriti	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la sostituzione

B. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

1. AVVERTENZA

Tutte le operazioni di installazione, montaggio, assistenza e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato secondo le norme in vigore.
Leggere attentamente il manuale prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio.
Verificare l'integrità dell'apparecchio (controllare eventuali danno da trasporto). Togliere dalla camera di cottura tutto il materiale informativo.

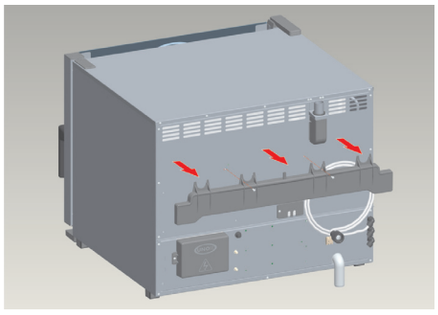
2. OPERAZIONI PRELIMINARI

2.1 LUOGO DI INSTALLAZIONE

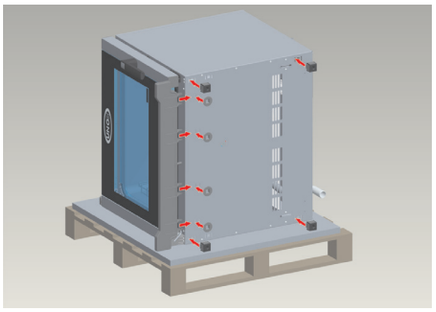
Prima di posizionare l'apparecchio verificare le misure d'ingombro e l'esatta posizione dei collegamenti elettrici, idrici, scarico fumi secondo le figure riportate nell'allegato fascicolo "Dati Tecnici".

2.2 PREDISPOSIZIONE PER IL POSIZIONAMENTO

I piedini sono posti all'interno del forno e devono essere tassativamente montati.
Non utilizzare il forno senza piedini.
Rimuovere il cassetto raccogligocce dalla schiena utilizzando un cacciavite.

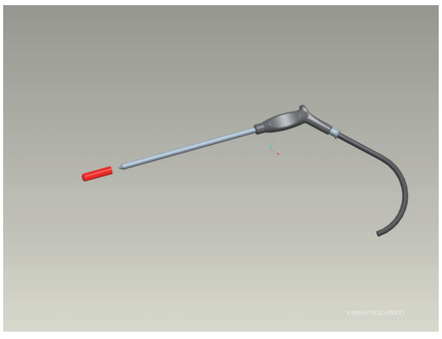


Posizionare il forno su un fianco.
Inserire i piedini e le guide cassetto come indicato nella foto.



2.3 RIMOZIONE PELLICOLE DI PROTEZIONE

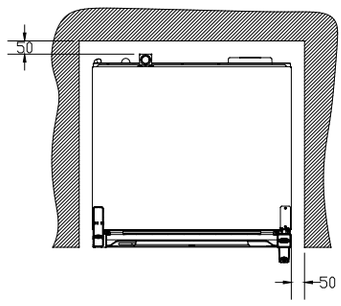
Togliere completamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione ed evitare che rimangano residui di colla.
Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla toglierli con un solvente appropriato.
Rimuovere la protezione puntale sonda.



2.4 POSIZIONAMENTO

Posizionare l'apparecchio rispettando le norme di sicurezza indicate qui di seguito.
Posizionare l'apparecchio in modo che la parete posteri-

ore sia facilmente accessibile per effettuare l'allacciamento elettrico e per consentire la manutenzione.
L'apparecchio non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria.
Si consiglia di lasciare una distanza di 5 cm tutto attorno all'apparecchio.



Con particolare riferimento ai forni, tutti i modelli devono essere posizionati sopra un supporto tipo lievitatore, porta-teglie, oppure sopra un tavolo.

Non installare i forni sul pavimento.

Se l'apparecchio é posizionato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, bordure decorate ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non infiammabile.

In caso contrario devono essere rivestiti con materiale isolante termico non infiammabile, e occorre prestare la massima attenzione alle norme di prevenzione incendi.

Non installare l'apparecchio nelle vicinanze di una friggitrice.

Verificare che l'apparecchio sia installato in piano.

3. ALLACCIAMENTO ELETTRICO

3.1 AVVERTENZA

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta apposta sull'apparecchio.
L'apparecchio deve essere posto in modo che la spina di connessione alla rete sia accessibile (per gli apparecchi dotati si spina Schuko).
Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore omnipolare accessibile dopo l'installazione, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm, di portata appropriata (ad es.: interruttore magnetotermico).
Si consiglia l'impiego di un interruttore di sicurezza per correnti di guasto.
La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale, riportata sulla targhetta dati dell'apparecchio, di ± 10%.

3.2 COLLEGAMENTO RETE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

1- Forni dotati di cavo e spina Schuko (monofase 230V): è sufficiente inserire la spina nell'apposita presa (la presa deve essere adatta alla spina fornita in dotazione)
2- Forni dotati di cavo (trifase 400V + Neutro): i forni in questione sono dotati di cavo elettrico a 5 conduttori; è quindi necessario collegare il cavo direttamente ad un quadro elettrico. Per effettuare gli altri tipi di collegamento previsti è necessario sostituire il cavo. Vedere l'allegato "Dati tecnici" per l'impiego dei cavi adatti. Gli schemi di collegamento si trovano nella parte interna del coperchio della morsettiera.

La sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale autorizzato.

Per sostituire il cavo di alimentazione procedere come segue:
- Aprire il coperchio della morsettiera svitando la vite di fissaggio
- Collegare i conduttori secondo lo schema di collegamento scelto
- Fissare il cavo mediante l'apposito ferma cavo
- Chiudere il coperchio della morsettiera e serrare la vite di fissaggio

AVVERTENZA
Effettuare il collegamento della morsettiera come indicato dal disegno: inserire il ponte di rame e il cavo elettrico insieme sotto la vite, nel senso di avvitamento, in modo che serrando la vite, il cavo e il ponte siano strettamente fissati.

Un collegamento errato può causare il surriscaldamento della morsettiera, fino a farla fondere.

L'apparecchio deve essere connessa alla linea di terra della rete.

3.3 COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere incluso in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse con il morsetto contrassegnato dal simbolo : simbolo morsetto equipotenziale
Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm^2.

4. ALLACCIAMENTO IDRICO

4.1 AVVERTENZE

E' necessario interporre tra la rete idrica e l'apparecchio un rubinetto di intercettazione e un filtro meccanico.
L'apparecchio è fornito con 2 metri di tubo e relativo raccordo (3/4") con valvola di non ritorno e filtro meccanico come richiesto dalle normative vigenti.
Prima di collegare il tubo acqua all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali residui.
L'acqua in ingresso deve avere un valore di pressione compreso tra 1 e 3 bar e una temperatura massima di 30 °C.

4.2 TRATTAMENTO ACQUA

L'acqua deve avere una durezza massima di 5 °F (questo per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura).
E' vivamente consigliato l'uso di un apparecchio demineralizzatore (osmosi inversa) onde evitare il deposito di calcare e/o altri minerali all'interno del forno.
A tal proposito è a Vostra disposizione il sistema di osmosi inversa **UNOX** codice XC224 direttamente gestito con un sistema di autodiagnosi dal controllo elettronico del forno.

5. COLLEGAMENTO SCARICHI

5.1 AVVERTENZE

L'acqua in uscita dallo scarico del forno può raggiungere temperature elevate (90 °C).
I tubi utilizzati per lo scarico dell'acqua devono essere in grado di sopportare tali temperature.

5.2 ACQUA SCARICO

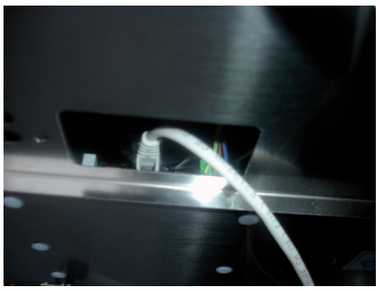
Il tubo acqua di scarico si trova nella parte posteriore del forno e va collegato con un tubo rigido o flessibile e convogliato ad uno scarico aperto o sifonato; il suo diametro non deve essere inferiore a quello dell'attacco di scarico e la lunghezza non superiore ad un metro.
Evitare strozzature su condotte flessibili o gomiti per condotta metalliche, lungo tutto il percorso di scarico.
Il tubo di scarico deve rimanere almeno 20 cm al di sotto dell'attacco scarico, per facilitare il deflusso.

5.3 SCARICO FUMI CAMERA COTTURA

Lo scarico fumi camera di cottura si trova nella parte posteriore in alto del forno.
Non sovrapporre oggetti e/o materiali sopra allo scarico fumi in modo tale da garantire il normale deflusso dei fumi.
Accertarsi che sopra lo scarico fumi non siano presenti oggetti e/o materiali che possono venire danneggiati dai fumi stessi.
Si consiglia pertanto di posizionare il forno sotto ad una cappa di aspirazione o di installare la cappa di aspirazione fumi **UNOX** codice XC314 per **ChefTop™** - XC414 per **BakerTop™** o il condensatore di vapori **UNOX** codice XC114 o comunque di convogliare fumi a mezzo tubo **UNOX** codice TB1520A0 evitando strozzature.

6. COLLEGAMENTO ACCESSORI (LIEVITATORE, CAPPA, ABBATTITORE TEMPERATURA ECC.)

La scheda di controllo del forno gestisce tutti gli accessori (cappa, mantenitore, abbattitore temperatura, sistema osmosi). Gli accessori gestiti dal forno si collegano al forno stesso mediante i connettori RJ45 posti sul retro del forno (vedere foto).



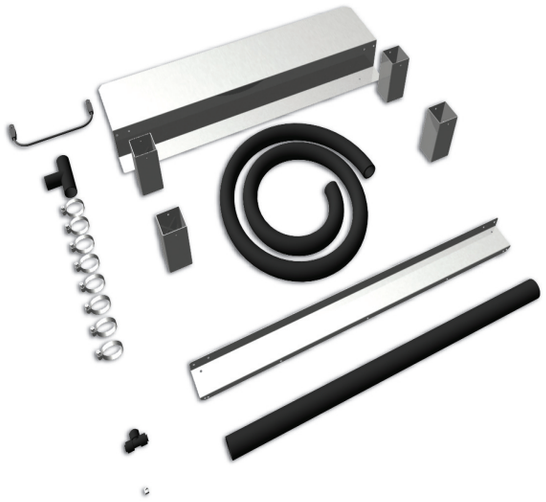
Per collegare i cavi procedere come segue:

- rimuovere il coperchio di protezione svitando l'apposita vite
- inserire il connettore del cavo nell'apposito connettore femmina presente sulla scheda di potenza (non ha importanza quale dei tre connettori viene utilizzato)
- rimontare il coperchio di protezione serrando l'apposita vite

In questo modo l'accessorio è riconosciuto e connesso al forno.
Per il funzionamento e l'utilizzo degli accessori vedere il libretto di istruzioni dell'accessorio in questione.

7. SOVRAPPOSIZIONE FORNI

Nel caso di sovrapposizione di più forni è obbligatorio l'utilizzo del kit di sovrapposizione **UNOX** codice XC680 per **ChefTop™** - XC 681 per **BakerTop™** che mantiene la corretta distanza tra i due forni.
E' a disposizione anche il kit per il collegamento alimentazione acqua, acque di scarico e scarico fumi XC615



C. CERTIFICAZIONI

Costruttore: **UNOX** S.p.A.
Indirizzo: Via Dell'Artigianato 28/30
I-35010 Vigodarzere, Padova, Italy
Prodotto: Forno ventilato convezione vapore per utilizzi professionali
Famiglia: **ChefTop™ - BakerTop™**

NORMATIVE DI RIFERIMENTO
La marcatura "CE" riportata sulle apparecchiature inserite in questo manuale fa riferimento alle seguenti direttive:

CE

FORNI COMBINATI CONVEZIONE VAPORE ELETTRICI - SERIE XVC - XBC:

Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE

- secondo le norme:
- EN 60335-2-42:2003
- EN 60335-1:2002; A11
- EN 50366:2003

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE

- secondo le norme:
- EN 55014-1:2000; A1; A2
- EN 55014-2:1997; A1
- EN 61000-3-2:2000
- EN 61000-3-3:1995; A1

ISTITUTO DI COLLAUDO E CERTIFICAZIONE:
NEMKO S.p.a.
Via del Carroccio
I-20046 Biassono, Milano, Italy

N

Luogo: Vigodarzere, Padova, Italy

Data: 12/02/2007

TARGHETTA DATI

ChefTop™

UNOX®

www.unox.com

BakerTop™

UNOX®

www.unox.com

ChefTop™ - BakerTop™

Indice:

A. Instrucciones para la utilización **Page 02**

1. ADVERTENCIA Page 02
2. LIMPIEZA DEL HORNO Page 02
3. PANEL DE MANDO **ChefTouch - BakerTouch** Page 03
4. PRINCIPIOS DE COCCION Page 09
5. COMUNICACION CON EL MUNDO EXTERNO Page 11
6. MANUTENCION ORDINARIA Page 11
7. MANUTENCION EXTRAORDINARIA Page 12
8. APAGADO EN CASO DE AVERIA Page 12
9. AVERIAS MAS FRECUENTES Page 13
10. MENSAJES DE ERRORES Page 14

B. Instrucciones para la instalación **Page 17**

1. ADVERTENCIA Page 17
2. OPERACIONES PRELIMINARES Page 17
3. CONEXION ELECTRICA Page 18
4. CONEXION HIDRICA Page 19
5. CONEXION DE DESCARGA Page 19
6. CONEXION DE ACCESORIOS Page 19
7. SOBREPOSICION DE HORNOS Page 20

C. Certificaciones **Page 20**

INTRODUCCION

Estimado Cliente, le agradecemos y lo felicitamos por haber adquirido un horno de la línea **ChefTop™ - BakerTop™** y deseamos que este sea el inicio de una positiva y duradera relación.
Como Ud. conocerá la línea de hornos **ChefTop™ - BakerTop™**, y todos los aparatos complementarios a ella (abatidor, mantenedor caliente, bandejas y parrillas especiales), han sido estudiados para permitirle completar cualquier proceso de cocción, desde el más simple al más complejo.
El innovativo panel de control digital **ChefTouch - BakerTouch** le permitirá comandar, con un único control, todos los aparatos **UNOX** conectados al horno.
Sin duda, la novedad más importante a señalar son las "COCCIONES AUTOMATICAS **ChefUnox - BakerUnox** que le permitirán cocer una infinita gama de alimentos sin tener que introducir los parámetros tiempo, temperatura en la cámara y temperatura en el corazón.
Con sólo seleccionar el tipo de cocción deseado, entre los siguientes: SLOW, STEAM, ROAST, GRILL, **ChefUnox - BakerUnox** cocinará por Ud. exquisitos y suculentos platos.
Además de la función de cocción automática se tendrá la posibilidad de elegir entre las seis cocciones automáticas por familia de productos: BAKE, BREAD, POLLO, PIZZA ITALY, PIZZA, FRIES.
La utilización de una o dos sondas al corazón suplementarias, dotadas de agujas extra finas y externas al horno, le permitirán además efectuar perfectas cocciones al vacío y perfectas cocciones al vapor de alimentos particularmente delicados o de pequeñas dimensiones.

Siempre el chef sigue siendo la figura más importante.

Dentro de cada tipo de cocción automática encontrará la posibilidad de personalizar algunos parámetros para alcanzar, en base a vuestras exigencias personales, el dorado y el grado de cocción que se consideren óptimos.

A. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACION

1. ADVERTENCIA

ATENCION:
Leer atentamente el presente libreto, contiene importantes indicaciones referentes a la seguridad y uso del horno.
Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas de los operadores.

El aparato debe ser destinado solamente al uso para el cual ha estado expresamente concebido, cualquier otro utilizo se considera inadecuado.
Los aparatos pueden ser utilizados para los siguentes usos:

- para la cocción de todos los productos de pastelería y panadería, sean frescos o congelados;
- para la cocción de todos los productos de gastronomía, sean frescos o congelados;
- para la regeneración de comidas refrigeradas o congeladas;
- para la cocción al vapor de carnes, pescados y verduras.

En la primera utilización asegurarse que en el interior de la cámara de cocción no haya manuales de instrucción, bolsas de plástico u otros.

Los paneles de mando solo pueden ser accionados con los dedos; cualquier otro objeto puede provocar daños y/o malfuncionamiento; y por lo tanto hace decaer la garantía.

El aparato está destinado para uso profesional específico y debe ser utilizado por personal calificado.

La temperatura de las partes externas puede superar los 60 °C.
Evitar posicionar fuentes de calor cerca del aparato.

En el caso de cocer productos extremadamente grasos colocar un contenedor en la parte inferior de la cámara de cocción.
En el caso de extracción de bandejas que contengan líquidos calientes prestar particular atención a eventuales derrames de los líquidos.
En el caso que la bandeja contenga productos líquidos calientes es necesario que la bandeja este posicionada a una altura tal que sea visible por el operador.
Prestar particular atención a los movimientos de los contenedores de comida durante y luego la cocción: las temperaturas pueden ser elevadas y provocar quemaduras.

Abrir lentamente la puerta: existe peligro de ustiones por la salida de vapores a alta temperatura.

Utilizar el horno con una temperatura ambiente comprendida entre +5 °C y +35 °C.

SONDA AL CORAZON

- Atención al uso de la sonda al corazón en el interior del horno, puede provocar ustiones: utilizar adecuados guantes de protección.
- No dejar colgando la sonda al corazón fuera de la puerta.
- Quitar la sonda de los alimentos antes de extraer la bandeja

Durante el funcionamiento del programa "COOL" (enfriamiento de la cámara) las turbinas del horno funcionan con la puerta abierta.

Las operaciones de instalación, manutención y reparación deben ser realizadas por personal calificado y adecuadamente entrenado. Antes de realizar tales operaciones desconectar la tensión de alimentación del aparato.
En el caso que el aparato sea posicionado sobre un soporte o mesa dotata de ruedas asegurarse que el movimiento no vaya a dañar cables eléctricos, tuberías de agua, tuberías de descarga u otros.

Evitar realizar la saladura de los alimentos en la cámera de cocción.

2. LIMPIEZA DEL HORNO

ADVERTENCIA:
Antes de efectuar cualquier operación de manutención o limpieza es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar que el aparato se enfrie.

2.1 PRIMERA UTILIZACION DEL HORNO

Antes de la primera utilización del aparato: limpiar la parte de metal con agua caliente y jabón , y posteriormente enjuagarla. No lavar jamás el interior de la cámara con ácidos o productos agresivos.

Calentar el horno vacío por 30 minutos aproximadamente a la temperatura de 200°C para eliminar eventuales olores del aislamiento térmico.

2.2 LIMPIEZA EN LA CAMARA DE COCCION

Se aconseja limpiar cotidianamente la cámara de cocción para mantener niveles de higiene elevados y para evitar que el acero inoxidable en el interior de la cámara de cocción se deteriore. A tal propósito se aconseja la utilización del sistema de lavado ***Rotor.KLEAN™*** código XC404 que permite realizar la limpieza automática de la cámara de cocción.

Para la limpieza manual de la cámara de cocción no utilizar los siguientes instrumentos:
- lanzas a alta presión
- productos ácidos
- productos /instrumentos abrasivos

Para la limpieza manual de la cámara de cocción utilizar el siguientes instrumentos:
- encender el horno
- programar la temperatura a 80°C y el vapor al 100%
- dejar funcionar el horno por diez minutos
- dejar enfriar y limpiar con un paño

En el caso que en el interior de la cámara de cocción haya presente residuos grasos, los mismos pueden prenderse fuego.

2.3 LIMPIEZA EXTERNA DEL HORNO

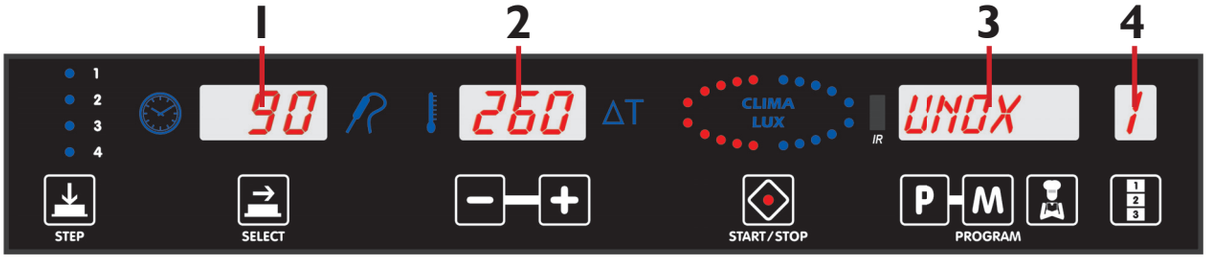
No utilizar un chorro de agua con presión para el lavado externo del horno.
Utilizar paños húmedos.

3. PANEL DE MANDO ChefTouch - BakerTouch

3.1 FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL ChefTouch - BakerTouch

El control "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**" funciona acercando el dedo al pulsante serigrafiado (utilizar exclusivamente los dedos y no otros objetos como cuchillos, tenedores, etc). De esta manera se pueden activar las funciones y / o programar los valores deseados. La ventaja de tal tecnología es que elimina cualquier movimiento mecánico garantizando por lo tanto un alto grado de fiabilidad. Tal tipo de tecnología permite además una rápida y fácil limpieza del panel de mando.

3.2 LAYOUT DEL PANEL DE MANDO



3.3 ENCENDIDO / APAGADO

Cuando se suministra la tensión al horno, el control se enciende automaticamente.
Después de 15 minutos que no se acciona ningún pulsante y que no hay algún aparato en funcionamiento (hornos, abatidor de temperatura, mantenedor) el control electrónico va en stand by: permanece encendido solo el led "START / STOP".

Para reactivar el control electrónico es suficiente pulsar el pulsante ◈.

Con el control electrónico encendido, teniendo presionado el pulsante ◈ por 6 segundos el control electrónico va en stand

by; para reactivarlo se presiona nuevamente el pulsante .

3.4 LOGICA DE FUNCIONAMIENTO DE LAS LUCES DE LA CAMARA

Las luces normalmente permanecen apagadas; se encienden por 1 minuto cuando se presiona un pulsante cualquiera y luego se apagan. Para reactivarlas es suficiente presionar un pulsante cualquiera.

3.5 FUNCIONAMIENTO MANUAL

Cada cocción puede estar compuesta por 4 fases.
Para pasar de una fase a otra se debe tocar el pulsante y la fase activa se visualiza a través del led encendido.

- 1
- 2
- 3
- 4

STEP

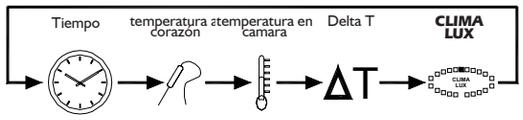
Para cada fase el usuario puede programar los siguientes parámetros:

- tiempo o en alternativa temperatura al corazón
- temperatura en la cámara o, en alternativa, Delta T (disponible solo si se programa la temperatura al corazón)
- clima en el interior de la cámara de cocción (***STEAM. Maxi*** / ***DRY.Maxi***)

Para pasar de un parámetro a otro se utiliza el pulsante .

El parámetro activo se visualiza mediante uno de los cinco iconos luminosos

CLIMA LUX ΔT

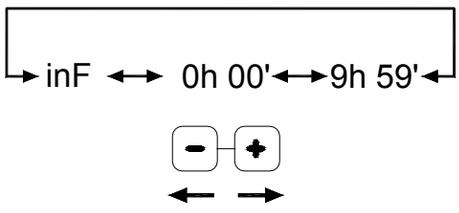


El parámetro tiempo y temperatura al corazón son mutuamente excluyentes: si se programa el tempo, el parámetro temperatura al corazón se saltea, si se programa la temperatura al corazón el parámetro tiempo se saltea.
El parámetro temperatura en la cámara y Delta T son mutuamente excluyentes: si se programa la temperatura en la cámara el parámetro Delta T se saltea, si se programa el Delta T el parámetro temperatura en la cámara se saltea.
Es necesario programar el parámetro tiempo o el parámetro temperatura al corazón: si ninguno de tales parámetros se programa el control no permite programar los parámetros sucesivos (temperatura en la cámara, Delta T, Clima)

Programación del tiempo

El tiempo se visualiza mediante el display 1 en horas.minutos y se programa mediante los pulsantes .

Cuando en el display aparece la escritura “inF” el horno funciona hasta que no es detenido manualmente por el usuario.

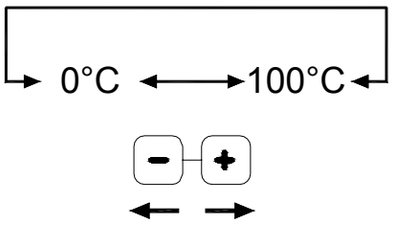


Programación de la temperatura en el corazón

La temperatura en el corazón se visualiza mediante el display 1 y se programa mediante los pulsantes .

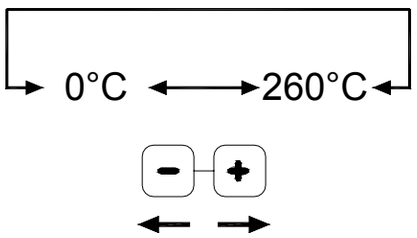
Cuando en el corazón se alcanza la temperatura programada, la fase de cocción se considera concluida y se pasa a la fase de cocción sucesiva (si se ha programado).

Está disponible el kit de sondas al corazón externas XC240 para poder conectar una ulterior sonda al corazón de dimensiones reducidas, adecuada para cocer al vacío y para cocer productos de tamaño pequeño.



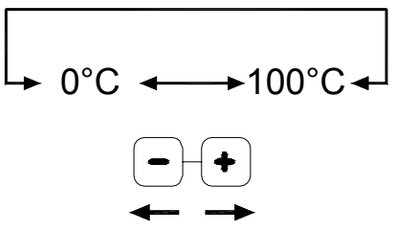
Programación de temperatura en la cámara

La temperatura en el interior de la cámara se visualiza mediante el display 2 y se programa mediante los pulsantes [−] [+]



ΔT Programación Delta T

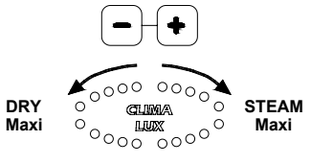
El valor del Delta T se visualiza mediante el display 2 y se programa mediante los pulsantes [−] [+]



CLIMA LUX - Programación del Clima

La programación del clima (***STEAM.Maxi™ / DRY.Maxi™***) en el interior de la cámara de cocción se visualiza mediante la elipse ***CLIMA LUX*** y se programa mediante los pulsantes

Los 10 led de color azul indican el porcentaje de vapor en el interior de la cámara de cocción (***STEAM.Maxi™***); los 10 led de color rojo indican el porcentaje de secado (***DRY.Maxi™***).



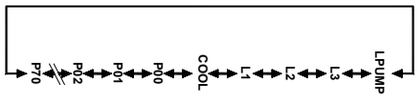
Puesta en funcionamiento / interrupción de la cocción

Para poner en funcionamiento una cocción es necesario presionar el pulsante [◈].
La puesta en funcionamiento de la cocción se indica cuando se enciende el led "START STOP" .
Para detener la cocción es necesario presionar nuevamente el pulsante [◈].

Cuando se termina un ciclo de cocción sea en modalidad manual que en modalidad programada, el horno emite una señal acústica por 15 segundos y el display 1 parpadea por 45 segundos. Durante estos 45 segundos el led "START / STOP" permanece encendido:

- si se presiona el pulsante [+] el tiempo se incrementa y el horno automaticamente comienza a funcionar (con los parámetros de funcionamiento relativos a la última fase de cocción realizada)
- si se presiona el pulsante [◈] el led "START / STOP" se apaga y todos los parámetros de funcionamiento se resetean.
- si no se presiona algún pulsante,transcurridos los 45 segundos, el led "START / STOP" se apaga y todos los parámetros de funcionamiento se resetean.

3.6 P M Funcionamiento con programas



El control electrónico permite al usuario memorizar, y utilizar sucesivamente, hasta 70 programas de cocción.
El control electrónico ya contiene los programas para el lavado de la cámara de cocción (L1 L2 L3) si el sistema de lavado XC404 está instalado y el programa de enfriamiento (COOL).

M Memorización de los programas por parte del usuario

Para memorizar un programa proceder como se indica:

- se entra en la modalidad programa presionando el pulsante P
- se selecciona mediante los pulsantes − + el número del programa que se quiere memorizar
- se programan los parámetros de funcionamiento (tiempo, temperatura en el corazón, temperatura en la cámara, Delta T, clima); como en el funcionamiento manual, cada programa de cocción puede estar compuesto desde 1 a 4 fases
- se tiene presionado el pulsante M por 5 segundos para la memorización del programa (cuando finalizan los 5 segundos se emite un sonido de confirmación)

P Utilización de los programas memorizados por el usuario, programa de enfriamiento y programas de lavado

Para llamar un programa memorizado por el usuario, el programa de enfriamento o un programa de lavado proceder como se indica:

- se entra en modalidad programa presionando el pulsante P
- se selecciona mediante los pulsantes − + el número del programa que se quiere utilizar
- se pone en funcionamiento el programa mediante el pulsante ◈
- la puesta en funcionamiento del programa se indica al encenderse el led "START STOP"
- durante la ejecución del programa no se pueden modificar los parámetros de funcionamiento
- se puede interrumpir la ejecución del programa presionando el pulsante ◈

Cuando se pone en funcionamiento un programa de cocción el horno realiza el pre-calentamiento: la cámara de cocción alcanza una temperatura correspondiente a la temperatura de la cámara de la primera fase de cocción aumentada en 30°C. Durante esta fase todos los led y display permanecen apagados excepto el led "START / STOP" , el display 1 que visualiza la escritura "PRE" y el display 3 que indica el programa que se está utilizando. Cuando se alcanza la temperatura deseada (temperatura de la cámara en la fase 1 + 30°C), esta temperatura se mantiene, el horno comienza a emitir una señal acústica y en los display aparecen los datos relativos a la primera fase de cocción. Luego de la apertura de la puerta, la colocación del producto y el cierre de la puerta, comienza automaticamente la ejecución del programa de cocción.

Programas de lavado

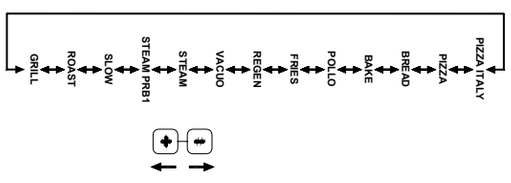
En el interior de la tarjeta de control están memorizados 3 programas de lavado (L1 breve, L2 medio, L3 largo) + el programa de pre-carga de los tubos (LPUMP).

Programa de enfriamiento de la cámara de cocción "COOL"

El programa de enfriamiento de la cámara de cocción "COOL" permite enfriar la cámara de cocción haciendo funcionar las turbinas. El programa funciona también con la puerta abierta.

ACLARACION
El cárter de protección de las turbinas no se puede quitar sin la utilización de una adecuada herramienta debido a los tornillos de ajuste. En el caso que el cárter de protección de las turbinas se saque para una manutención, asegurarse que el horno haya sido desconectado de la red eléctrica.

3.7 CICLOS DE COCCION "ChefUnox" "BakerUnox"



El control electrónico "**ChefTouch**" - "**BakerTouch**"

contiene, en la propria memoria, una serie de ciclos automáticos de cocción: seleccionando el ciclo de cocción deseado, se tiene la posibilidad de cocinar en automático una infinita gama de alimentos.
En cada ciclo de cocción se tiene la posibilidad de modificar algunos parámetros para personalizar el resultado deseado.

Para llamar un programa pre-programado se debe proceder como sigue:

- Presionar el pulsante
- Seleccionar el programa deseado mediante los pulsantes
- se puede modificar el valor del parámetro que parpadea, presionando el pulsante y sucesivamente los pulsantes para cambiar el valor de ese parámetro (en el caso que se quiera que la modificación sea en forma permanente es necesario presionar el pulsante M por 5 segundos (la correspondiente memorización se confirma mediante una señal acústica)
- hacer partir el programa mediante el pulsante la puesta en funcionamiento del programa se indica al encenderse el led "START / STOP"
- durante la ejecución del programa no es posible modificar los parámetros de funcionamiento
- se puede interrumpir la ejecución del programa presionando el pulsante

CICLOS AUTOMATICOS DE COCCION POR FAMILIAS DE PRODOCTOS

Ciclo de cocción "PIZZA ITALY"

Programa para la cocción de la pizza "delgada".
Parámetro variable: tiempo de cocción.
*Se aconseja la utilización de la bandeja "***FAKIRO***" TG860, especificamente estudiada por* **UNOX**.

Ciclo di cocción "PIZZA"

Programa para la cocción de la pizza "gruesa".
Parámetro variable: tiempo de cocción.

Ciclo de cocción "PANE"

Programa para la cocción de pan y productos similares.
Utilización de la sonda al corazón para verificar el grado de cocción del producto.
Parámetro variable: temperatura al corazón para obtener un producto más o menos cocido.

Ciclo de cocción "BAKE"

Programa para la cocción de productos de pastelería (tipo di pasticceria).
Utilización de la sonda al corazón para verificar el grado de cocción del producto.
Parámetro variable: temperatura al corazón para obtener un producto más o menos cocido.

Ciclo de cocción "POLLO" (solo para ChefTop™)

Programa para la cocción del pollo asado / aves en general.
Parámetro variable: temperatura al corazón para obtener un producto más o menos cocido.
Se aconseja la utilización de la parrilla "Pollo" GRP810, especificamente estudiada por **UNOX**.

Ciclo de cocción "FRIES" (solo para ChefTop™)

Programa para la cocción de patatas fritas.
Parámetro variable: tiempo de cocción para obtener un producto más o menos cocido.
Se aconseja la utilización de la cesta "No-Fry" GRP815, especificamente estudiada por **UNOX**.

CICLOS AUTOMATICOS DE COCCIÓN POR TIPOLOGIA DE COCCION

Ciclo de regeneración "REGEN" (solo para ChefTop™)

Ciclo de regeneración que permite regenerar productos previamente cocidos y conservarlos.
Parámetro variable: tiempo del proceso de regeneración.

Curva del ciclo de cocción "VACUO" (solo para ChefTop™)

(disponible solo si está conectado el kit: sonda al corazón externa XC240)

Programa para la cocción al vacío de alimentos.
Parámetro variable: temperatura al corazón para adaptar a los diversos tipos de alimentos.
La utilización de la sonda al corazón contenida en el kit XC240, con la punta fina, evita roturas en los bolsas utilizadas para la conservación de los alimentos al vacío.

Ciclo de cocción "STEAM" (solo para ChefTop™)

Adecuado para la cocción de carnes, pescados, verduras y patatas al vapor.
Parámetro variable: tiempo de cocción para obtener

un producto más o menos cocido.
Con esta curva las turbinas en el interior de la cámara de cocción giran solamente en sentido horario (no se realiza la inversión de marcha).

Ciclo de cocción "STEAM PRO" (solo para ChefTop™)
(disponible solo si está conectado el kit de sonda al corazón externa XC240)

Utiliza la sonda al corazón externa.
Adecuado para la cocción de productos delicados o de tamaño pequeño como embutidos, pescado,y verduras al vapor que utilizan la sonda al corazón externa para verificar el grado de cocción del producto.
Parámetro variable: temperatura en el corazón para obtener un producto más o menos cocido.
Con esta curva las turbinas, en el interior de la cámara de cocción, giran solamente en sentido horario (no se realiza la inversión de marcha).

Ciclo de cocción "SLOW" (solo para ChefTop™)

Utiliza la sonda al corazón.
Adecuado para la cocción lenta a baja temperatura, ideal para carnes de gran tamaño.
Parámetro variable: temperatura al corazón para obtener un producto más o menos cocido; al finalizar la cocción mantiene el producto a una temperatura de 70 °C.

Ciclo de cocción "ROAST" (solo para ChefTop™)

Utiliza la sonda al corazón.
Adecuado para la cocción de carne y pescado asado.
Parámetro variable: temperatura al corazón para obtener un producto más o menos cocido.
Se aconseja la utilización de la bandeja "*Black*" TG835, especificamente estudiada por **UNOX**.

Ciclo de cocción "GRILL" (solo para ChefTop™)

Adecuado para asar "con las marcas de parrilla" carne y pescado.

Parámetro variable: temperatura al corazón para obtener un producto más o menos cocido.
Se aconseja la utilización de la bandeja "**FAKIRO™** *Grill*" TG845, especificamente estudiada por **UNOX**.

3.8 CON EL MISMO PANEL DE CONTROL COMANDO MAS APARATOS

El panel de control digital **ChefTouch - BakerTouch** permite comandar todos los aparatos Unox de la línea **ChefTop**™ - **BakerTop**™ asociados al horno. La introducción del sistema MASTER SLAVE permite además comandar, con un único control digital, más hornos. El horno que se decide utilizar para comandar a todos los otros aparatos se trasforma en el horno MASTER. Los hornos comandados por el horno MASTER se transforman en hornos SLAVE con el control digital inactivo. Los controles digitales MASTER y los controles digitales SLAVE son intercambiables.
La selección del aparato a controlar se realiza mediante el pulsante [1 2 3] y el aparato controlado se visualiza por el display 4.

Tabla de correspondencia: número – aparato

Número aparato	Código aparato	Dispositivo
1		Horno **ChefTop**™ MASTER
2		Horno **ChefTop**™ SLAVE 2
3		Horno **ChefTop**™ SLAVE 3
4	XK304	Abatidor de temperatura
5	XL314	Mantenedor
7	XC314	Campana
8	XC224	Sistema de ósmosis inversa

Número aparato	Código aparato	Dispositivo
1		Horno **BakerTop**™ MASTER
2		Horno **BakerTop**™ SLAVE 2
3		Horno **BakerTop**™ SLAVE 3
5	XL404	Fermentador
7	XC414	Campana
8	XC224	Sistema de ósmosis inversa

En caso de aparatos montados en columna –sobreposición- este tipo de tecnología permite trabajar en manera muy ergonómica utilizando siempre la misma lógica de funcionamiento .

4. PRINCIPIOS DE COCCION

4.1 Variables de cocción

Tiempo
Esta varieble depende mucho de la cantidad de alimento introducido en el horno. A mayor cantidad debe alargarse el tiempo de cocción y viceversa.
Tiempo inferior, respecto al correcto, no permite una cocción completa del alimento. Tiempo superior al correcto, crea fenómenos de quemado exterior y excesiva desecación de los alimentos.

Temperatura en la cámara de cocción
La exacta programación de la temperatura garantiza una cocción correcta del alimento tanto
en su parte externa, como en la parte interna:
- Una temperatura baja respecto a la correcta tiende más a secar que a cocer el alimento;
- Una temperatura superior a la correcta tiende a quemar la parte externa quedando el interior crudo (este fenómeno es deseado algunas veces , por ejemplo en las carnes).

Aire caliente seco
El sistema de aire caliente-seco "**DRY.Maxi™**", patentado por **UNOX**, permite extraer de la cámara, la humedad generada por el producto durante la cocción manteniendo un ambiente siempre seco. De esta manera el producto resulta crujiente y friable en la parte externa (ej. pan, croissant), mientrás que en la parte interna se mantiene seco y con estructura uniforme.

Vapor
La introducción de la variable vapor (***STEAM.Maxi™***) y sus diversas combinaciones con la temperatura permiten efectuar diferentes tipos de cocción:
- Cocción al vapor (sólo vapor);
- Cocción mixta convección– vapor (aire + vapor).

4.2 Consejos del Chef para obtener resultados uniformes de cocción

Precalentamiento
Se aconseja siempre precalentar el horno a una temperatura superior a aquella prevista para la cocción: al menos 30-50°C para anular los efectos de la pérdida de calor debido a la apertura de la puerta.

Tipos de bandejas
Para obtener una perfecta calidad de cocción y un producto dorado uniformemente se aconseja no utilizar contenedores muy altos, ya que impiden una correcta circulación del aire.

Espacio entre las bandejas
Para una cocción uniforme es indispensable controlar que haya al menos 3 cm de espacio entre el producto completamente fermentado y la bandeja superior.

Carga
Para obtener los mejores resultados es necesario no sobrecargar el horno y controlar, en caso de pan y pastelería, la orientación del producto en las bandejas respecto al flujo de aire.

Posicionamiento de la sonda al corazón
Para un correcto funcionamiento de la sonda al corazón es indispensable inserirla, de arriba hacia abajo, en el punto más grueso del alimento hasta alcanzar el centro con la punta de la sonda. En el caso de alimentos con reducido espesor, la sonda se introduce horizontalmente al plano de apoyo.

IMPORTANTE!
El horno ventilado utiliza temperaturas 20-40°C inferiores a las usadas normalmente en un horno estático.

4.3 Cocción a Convección

Temperatura variable desde 70°C hasta 260°C

La cocción a convección se produce por medio de la recirculación del aire caliente seco en el interior de la cámara de cocción. Esta recirculación ha sido estudiada de manera de distribuir homogéneamente el calor y garantizar una cocción uniforme del producto tanto en la superficie, con un dorado homógeneo, como en la parte interna, -aun con el horno con carga completa-.
Esta cocción es adecuada para: Gratinados. Asados. Asados con las marcas de parrilla
Ventajas:brinda la posibilidad de cocer contemporáneamente platos de diversa naturaleza, tales como verduras, carnes, pescados, que requieran la misma temperatura, sin mezclar los sabores.

4.4 Cocción Mixta a Convección +Vapor

Temperatura variable	*desde 70°C hasta 260°C*
Vapor variable	*desde 30% hasta 60%*

Se trata de una cocción que combina la utilización de aire caliente-seco y de vapor, distribuidos homogéneamente en el interior de la cámara. Representa el sistema de trabajo más ventajoso y eficaz entre los métodos de cocción utilizados hasta hoy. Los tiempos de trabajo se reducen notablemente y al mismo tiempo, los productos mantienen casi inalterado su peso inicial; además de resultar más blandos.

Esta cocción es adecuada para:
- Asados al horno, roastbeef, estofado, guiso
- Pescado

Consejo del Chef:
Para la cocción de asados se aconseja utilizar una bandeja perforada o un parrilla, ya que no será más necesario voltear el alimento continuamente. Se podrá de todas maneras recolectar los jugos de la carne colocando debajo una bandeja no perforada con los respectivos aromas y mirepoix de verduras (apio, zanahorias, cebollas) que servirán luego para hacer una salsa.

4.5 Cocción al Vapor

Cocción al vapor a baja temperatura:
desde 70°C hasta 99°C
Cocción al vapor con temperatura:
desde 99ºC hasta 105ºC
Cocción al vapor intensificado con tempertaura:
desde 105ºC hasta 130ºC
Vapor: 100%

La utilización de la cocción al vapor, sustentada por la ventilación, es uno de los métodos más delicados para cocer el alimento. Con este tipo de cocción no hay pérdida de líquidos de los alimentos, se mantiene inalterato el contenido nutricional, el sabor, el aspecto exterior y el peso del alimento.
Esta cocción es adecuada para:
- Cocción al vapor a baja temperatura: Verduras, frutas, terrinas, souflé, paté, cocciones al vacío.
- Cocción al vapor: Verduras, frutas, huevos, carnes, pescado
- Cocción al vapor intensificado: Patatas

Consejo del Chef:
*Para la cocción al vapor de verduras de hojas se aconseja humedecer previamente el alimento para evitar que los mismos se sequen inicialmente. Para evitar la dispersión del producto, por causa de los flujos de aire en el interior de la cámara, utilizar 2 parrillas **No-Fry**, -una como base y una invertida como cobertura.*

4.6 Cocción a Convección

Temperatura variable desde 70°C hasta 260°C

La cocción a convección se produce por medio de la recirculación del aire caliente seco en el interior de la cámara de cocción. Esta recirculación ha sido estudiada de manera de distribuir homogéneamente la temperatura y garantizar una cocción uniforme del producto en todos los puntos de una bandeja y en todas las bandejas, - aun con el horno con carga completa-.
La pastelería se cuece perfectamente tanto en la superficie, con un dorado homógeneo, como en la parte interna, dando al producto una estructura uniforme y una humedad residua constante.

Esta cocción es adecuada para:
- Pastaflora, hojaldre, pasta brisa,pasta choux
- Bizcocho
- Galletas

Consejo del Chef:
Para obtener un resultado óptimo en la cocción de la pastelería es necesario dejar una mayor distancia entre las bandejas y entre los productos en la bandeja.
Para los productos particularmente livianos se aconseja la utilización del Kit de reducción de aire
para evitar el desplazamiento de los mismos en la bandeja.

4.7 Cocción a Convección + Humedad

Temperatura variable: *desde 70°C hasta 260°C*
Humedad variable: *desde 10% hasta 20%*

Se utiliza el aire caliente como medio de cocción más humedad variable, según el producto a cocer.

Esta cocción es adecuada para:
- Masas fermentadas , como el pan
- Paloma Pascual, Panettone, Pan dulce, Croissant

Consejo del Chef:
La utilización del vapor, al inicio de la cocción, facilita la fermentación del producto, sucesivamente este vapor debe reducirse, o totalmente eliminarse, para obtener un producto final crujiente y dorado.

4.8 Cocción a Convección + Aire Seco

Sistema " **DRY.Maxi™**" (Patente a nivel mundial **UNOX**)

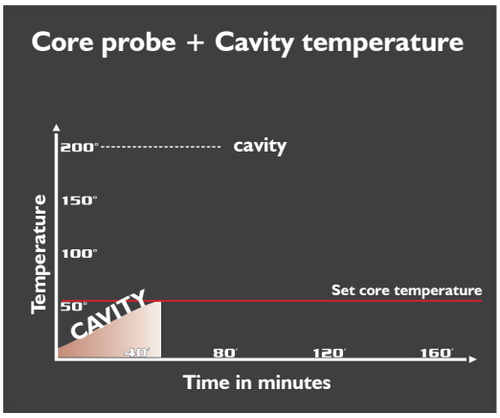
Temperatura variable: desde 70°C hasta 260°C
Aire seco: *desde 10% hasta 100%*

Se trata de un sistema completamente innovativo que permite extraer de la cámara la humedad generada del producto durante la cocción manteniendo de esta manera un ambiente siempre seco.
El producto, gracias a su estructura interna uniforme y seca, se presenta crujiente y friable.

Esta cocción es adecuada para:
- Croissant
- Galletas
- Panes

4.9 Cocción con la Sonda al corazón + Temperatura en la cámara

Este tipo de cocción prevee la programación tanto de la temperatura en el corazón del producto, como de la temperatura en la cámara.
La sonda al corazón revela el aumento de la temperatura en el interior del producto durante todo el proceso de cocción y debe colocarse en el punto más grueso del alimento y con la punta en el centro del mismo.
Con este sistema ya no es más necesario programar la variable tiempo, el horno se apagará automáticamente al alcanzar la temperatura programada precedentemente al corazón o pasará a la fase sucesiva programada.
Es útil para optimizar la cocción de los diversos alimentos y, evitar el control continuo durante las diversas fases de cocción.

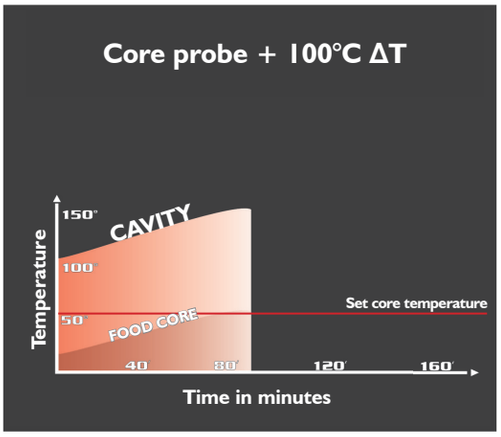


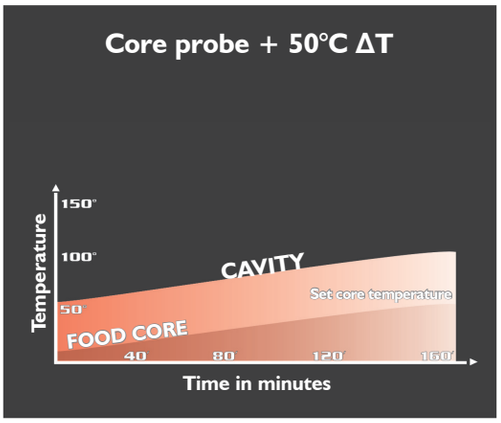
4.10 Cocción con la Sonda al corazón + Delta T

En este caso se programa la temperatura deseada en el corazón del producto y el Delta T (diferencia entre la temperatura en el corazón y la temperatura en la cámara de cocción).

TEMPERATURA EN LA CAMARA =
TEMPERATURA EN EL CORAZON
+ DELTA T PROGRAMADO

De este modo la temperatura en la cámara aumentará gradualmente manteniendo invariable, durante todo el tiempo de cocción, la diferencia entre la temperatura en el corazón del producto y la temperatura en la cámara programada. Este tipo de cocción les permitirá obtener cocciones mucho más tiernas y delicadas, y es particularrmente indicada para los grandes trozos de carnes.





5. COMUNICACION CON EL MUNDO EXTERNO

El panel de control digital de los hornos **ChefTop™** ha sido predispuesto para hacer dialogar facilmente el horno con el mundo externo a través de sistemas de comunicación presentes y futuros: USB, Bluetooth, serial etc.

Está disponible el kit interfaz USB XC226 que permite desarrollar las siguientes funciones:

- inserción de programas de cocción
- modificación de parámetros operativos (ej. Ajuste de sondas)
- diagnóstico de malfuncionamiento
- memorización del movimiento de la temperatura en el interior de la cámara del horno o de la cámara del abatidor (datos necesarios para el sistema HACCP)
- conexión a una impresora (HACCP)

Más información se encuentra dentro del kit.

6. MANUTENCION ORDINARIA

Qualquiera que sea la labor de manutención debe ser efectuado solamente por personal calificado. Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación eléctrica y esperar al enfriamiento del aparato.
Someter los aparatos periódicamente (almenos una vez al año) a un control total con la mediación de un técnico especializado.

6.1 SUSTITUCION DE LA LAMPARA DE ILUMINACION

Para sustituir la lámpara de iluminación actuar como sigue:

- Desconectar electricamente el aparato y dejarlo enfriar;
- Sacar las parrillas laterales;
- Desenrroscar la tapa de cristal y sustituir la lámpara por una de iguales características.
- Colocar la tapa de cristal;
- Colocar las parrillas laterales.

7. MANUTENCION EXTRAORDINARIA

Qualquier trabajo de manutención debe de ser efectuado solamente por personal calificado.
Antes de efectuar cualquier tipo de manutención es necesario desconectar la alimentación
eléctrica y esperar al enfriamlento del aparato.
Los componentes que necesitan de una manutención ordinaria son accesibles quitando la tapa trasera del horno.

7.1 REARMAMENTO DEL DISPOSITIVO TERMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de interrupción y rearme manual para la protección contra un exceso de temperatura. En el caso de intervención quita la alimentación a las resistencias: en el display 2 aparece el mensaje EF4.
Este dispositivo es accesible sacando el tapón negro colocado de bajo en el lado posterior del aparato: en caso de rearme manual, apretar el pulsador del centro del dispositivo para reactivar el aparato.
En el caso que el dispositivo térmico de seguridad intervenga nuevamente dirigirse al personal calificado para la realización de los relativos controles.

8. APAGADO EN CASO DE AVERIA

En caso de avería desactivar el aparato:

- desconectar el interruptor automático de alimentación eléctrica, colocado en el aparto.
- dirigirse a un centro de asistencia técnica con personal adestrado.

9. AVERIAS MAS FRECUENTES

AVERIA	CAUSA	REMEDIO
El horno está completamente apagado	Falta de tensión en la red	Reestablecer la tensión de alimentación
	Intervención de uno de los fusibles presente en la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Conexión a la red eléctrica realizada en manera no correcta	Verificar la conexión a la red eléctrica
La introducción de humedad en la cámara de cocción ha sido activada, pero no sale agua de los tubos	Entrada del agua cerrada	Abrir la entrada de agua
	Conexión a la red hídrica o al depósito realizado en manera no correcta	Verificar la conexión a la red hídrica o al depósito
	Ausencia de agua en el depósito (en el caso de carga del agua desde el depósito)	Colocar agua en el depósito
	Filtro de entrada del agua obstruido por impurezas	Limpiar el filtro
Luego de programar tiempo o temperatura al corazón y de presionar el pulsante START / STOP el horno no parte	Puerta abierta o cerrada en manera errada	Cerrar correctamente la puerta
	Interruptor magnético dañado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
Con la puerta cerrada sale agua de la empaquetadura	Empaquetadura dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Mecanismo de la manilla relajado	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
Luz del horno apagada	Lámpara quemada	Sustituir la lámpara
	Lámpara relajada	Colocar en manera correcta la lámpara en el portalámpara
El horno no cocina en manera uniforme	Las turbinas no realizan más la inversión de marcha	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Una de las turbinas non funziona (en el caso de hornos con más de un motor)	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Una de las resistencias está rota	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

10. MENSAJES DE ERRORES

10.1 MENSAJES DE ERROR DEL HORNO

AVERIA	CAUSA	REMEDIO
En el display 1 aparece constantemente la escritura EF1	Cables de conexión de la sonda de la cámara 1 desconectados de la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Sonda de la cámara 1 dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del horno dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
En el display 2 aparece constantemente la escritura EF2	Cables de conexión de la sonda de la cámara 2 desconectados de la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Sonda de la cámara 2 dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del horno dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
En el display 1 aparece constantemente la escritura EF3	Cables de conexión de la sonda al corazón desconectados de la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Sonda al corazón dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del horno dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
En el display 1 aparece constantemente la escritura EF4	Intervención del protector térmico de un motor	Quitar la tensión al horno, esperar que se enfrie y suministrar nuevamente la tensión: si aparece nuevamente la escritura EF4 dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del horno dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
En el display 1 aparece constantemente la escritura EF5	Intervención del dispositivo térmico de seguridad	Quitar la tensión al horno, esperar que se enfie, reestablecer el dispositivo térmico y suministrar la tensión: si aparece nuevamente la escritura EF5 dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del horno dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

z

10.2 MENSAJES DE ERROR DEL ABATIDOR DE TEMPERATURA

AVERIA	CAUSA	REMEDIO
En el display I aparece constantemente la escritura EA1	Cables de conexión de la sonda de la cámara desconectados de la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Sonda de la cámara dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del abatidor dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
En el display I aparece constantemente la escritura EA2	Cables de conexión de la sonda al corazón desconectados de la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Sonda al corazón dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del abatidor dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
En el display I aparece constantemente la escritura EA3	Sobre-presión circuito frigorífico	Quitar la tensión al abatidor, esperar unos veinte minutos y suministrar tensión: si aparece nuevamente la escritura EA3 dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del abatidor dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

10.3 MENSAJES DE ERROR DEL MANTENEDOR

AVERIA	CAUSA	REMEDIO
En el display I aparece constantemente la escritura EL1	Cables de conexión de la sonda de la cámara desconectados de la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Sonda de la cámara dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del mantenedor dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
En el display I aparece constantemente la escritura EL2	Cables de conexión de la sonda de humedad desconectados de la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Sonda de humedad dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia del mantenedor dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

10.4 MENSAJES DE ERROR DE LA CAMPANA

AVERIA	CAUSA	REMEDIO
En el display I aparece constantemente la escritura EC1	Cables de conexión de la sonda de temperatura desconectados de la tarjeta de potencia	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Sonda de temperatura dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación
	Tarjeta de potencia de la campana dañada	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

10.5 MENSAJES DE ERROR DEL SISTEMA DE OSMOSIS

AVERIA	CAUSA	REMEDIO
En el display I aparece constantemente la escritura EO1	Filtros del sistema de ósmosis agotados	Dirigirse a un técnico especializado para la reparación

B. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

1. ADVERTENCIA

Todas las operaciones de instalación, montaje, asistencia y manutención deben ser realizadas por personal calificado según las normas en vigor.
Leer atentamente el manual antes de la instalación y de la puesta en función del aparato.
Verificar la integridad del aparato (controlar eventuales daños de transporte). Quitar todo el material informativo de la cámara de cocción.

2 OPERACIONES PRELIMINARES

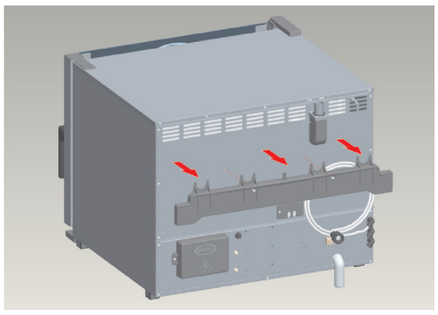
2.1 LUGAR DE INSTALACION

Antes de posicionar el aparato verificar las dimensiones y la exacta posición de las conexiones eléctricas, hídricas, descarga de humos según las figuras del fascículo adjunto en "Datos Técnicos".

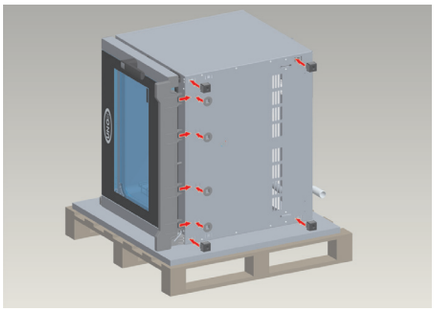
2.2 OPERACIONES PRELIMINARES AL POSICIONAMIENTO

Las patas se encuentran en el interior del horno y deben ser necesariamente montadas.
No utilizar el horno sin patas.

Quitar el contenedor recolector de gotas de la parte posterior del horno utilizando un destornillador.

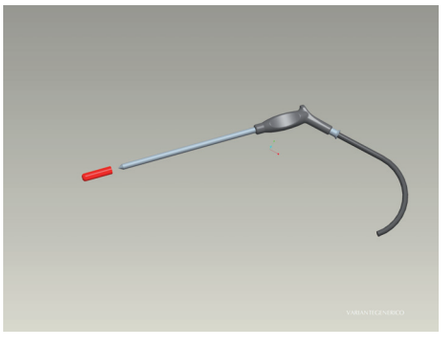


Posicionar el horno de costado.
Inserir las patas en la posición indicada y las guías del contenedor como se indica en la foto.



2.3 RETIRO PELICULA DE PROTECION

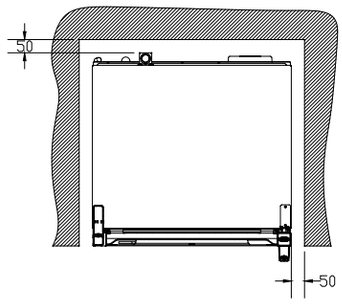
Retirar completamente la película protectora de las paredes externas del aparato con atención y evitar que queden residuos de pegamento.
Si no obstante quedara algún residuo de pegamento, retirarlo con un disolvente apropiado.
Quitar la protección de la sonda.



2.4 POSICIONAMIENTO

Posicionar el aparato respetando las normas de seguridad indicadas a continuación.
Colocar el aparato de manera que la pared posterior sea

facilmente accesible para efectuar la conexión eléctrica y para permitir la manutención.
El aparato no es apto para ser encastrado ni para el posicionamiento en batería.
Se aconseja dejar una distancia de 5 cm alrededor del aparato.



Particularmente los hornos, todos los modelos deben colocarse sobre un soporte tipo fermentador, porta-bandejas, o sobre una mesa.

No instalar los hornos sobre el piso.

Si el aparato se encuentre cerca a la pared, divisorios, muebles de cocina, etc., se recomienda que estos sean de material no inflamable.

En caso contrario deben rivestirsi con material aislante térmico no inflamable, prestando la máxima atención a las normas de prevención contra incendios.

No instalar el aparato cerca de una freidora.

Verificar que el aparato sea instalado en plano.

3. CONEXION ELECTRICA

3.1 ADVERTENCIA

La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normativas vigentes.
Antes de efectuar la conexión controlar que la tensión y la frecuencia corresponden a lo indicado en la tarjeta que se encuentra en el aparato.
El aparato debe colocarse de manera que el enchufe de conexión a la red sea accesible (para los aparatos dotados con enchufe Schuko).
Colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar accesible después de la instalación, en donde los contactos tengan una distancia mínima de apertura de 3 mm, de capacidad apropiada (ej.interruputor magnetotermico).
Se aconseja la utilización de un interruptor de seguridad para averías corrientes
La tensión de alimentación, cuando el aparato está en funcionamiento, no debe alejarse del valor nominal de la tensión indicada en la tajeta del aparato, en ± 10%.

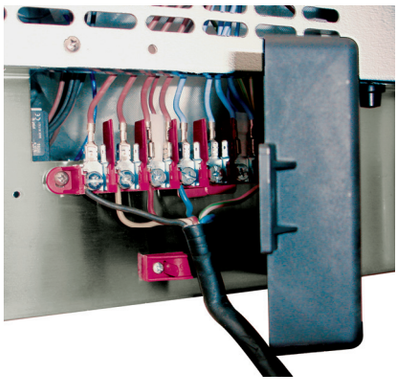
3.2 CONEXION A LA RED DE ALIMENTACION ELECTRICA

1- Hornos dotados con cable y enchufe Schuko (monofásico 230V): es suficiente inserir el enchufe en la toma correspondiente (la toma debe ser adecuada al enchufe dado en dotación).
2- Hornos dotados con cable (trifásicos 400V + Neutro): los hornos están dotados con cable eléctrico con 5 conductores: es necesario conectar el cable directamente a un cuadro eléctrico. Para efectuar otros tipos de conexiones se debe sustituir el cable. Ver el anexo "Datos técnicos" para la utilización de los cables adecuados. Los esquemas de conexión se encuentran en la parte interna de la tapa de la caja de conexiones.

La sustitución del cable debe ser realizada por personal autorizado.

Para sustituir el cable de alimentación proceder como sigue:

- Abrir la tapa de la caja de conexiones destornillando los tornillos de ajuste
- Conectar los conductores según el esquema de conexión elegido
- Fijar el cable mediante el correspondiente sujeta-cable
- Cerrar la tapa de la caja de conexiones y ajustar los tornillos



ADVERTENCIA
Efectuar la conexión de la caja de conexiones como se indica en el diseño: inserir el puente de cobre y el cable eléctrico juntos debajo de los tornillos, en el sentido que

se va a atornillar, en modo que ajustando los tornillos, el cable y el puente estén extrechamente fijados.
Una conexión errada puede causar el calentamiento de la caja de conexiones, hasta hacerla fundir.

El aparato debe estar conectado a la línea a tierra de la red.

3.3 CONEXION EQUIPOTENCIAL

El aparato debe incorporarse en un sistema equipotencial, cuya eficacia debe haberse verificado oportunamente, cumpliendo cuanto indica la normativa en vigor.
Esta conexión debe ser efectuada entre los diversos equipos con la parte contramarcada del símbolo:
simbolo morsetto equipotenziale
El conductor equipotenctial debe tener una sección mínima de 10 mm2.

4. CONEXION HIDRICA

4.1 ADVERTENCIA

Es necesario colocar entre la red hídrica y el horno un grifo de interceptación y un filtro mecánico.
El aparato está provisto con 2 metros de tubo y el relativo enlace (3/4") con válvula de no retorno y filtro mecánico según requieren las normas vigentes.
Antes de conectar el tubo de agua en el horno, hacer fluir el agua para eliminar eventuales residuos.
El agua que ingresa debe tener un valor de presión comprendido entre 1 y 3 bar; y una temperatura máxima de 30 °C.

4.2 TRATAMIENTO DEL AGUA

El agua debe tener una dureza máxima de 5 °F (para reducir la formación de calcáreo en el interior de la cámara de cocción).
Es fuertemente aconsejado el uso de un aparato para la desmineralización (ósmosis inversa), para evitar el depósito de calcáreo y/u otros minerales en el interior del horno.
Para tal propósito está a vuestra disposición el sistema de ósmosis inversa Unox, código XC224 directamente comandado con un sistema de autodiagnóstico desde el control electrónico del horno.

5. CONEXION DE DESCARGA

5.1 ADVERTENCIAS

El agua que sale de la descarga del horno puede alcanzar temperaturas elevadas (90 °C).

Los tubos utilizados para la descarga del agua deben ser adecuados para soportar tales temperaturas.

5.2 DESCARGA DEL AGUA

La descarga del agua se encuentra en la parte posterior del horno, se debe conectar a un tubo rígido o flexible y encanalarse a un descarga abierta o alcantarilla. Su diámetro no debe ser inferior al de conexión y la longitud no superior a un metro.
Evitar estrechamientos en las tuberías flexibles o recodos en las tuberías metálicas, a lo largo de todo el recorrido de la descarga.
El tubo de descarga debe situarse al menos 20 cm por debajo de la conexión, para facilitar la descarga.

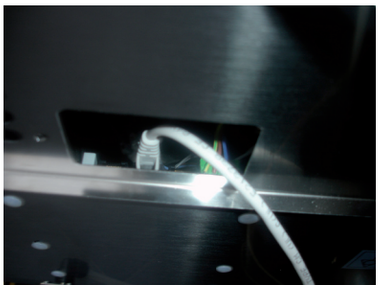
5.3 SALIDA DE HUMOS DE LA CAMARA DE COCCION

La salida de humos de la cámara de cocción se encuentra en la parte posterior en alto del horno.
No sobreponer objetos y/o materiales sobre la salida de los humos de manera de garantizar el normal flujo de los humos. Verificar que sobre la salida de humos no haya presentes objetos y/o materiales que puedan dañarse con la salida de los humos.
Se aconseja por lo tanto posicionar el horno debajo de una campana extractora o instalar la campana extractora **UNOX** código XC314 para **ChefTop™** - XC414 para **BakerTop™** o el condensador de vapores **UNOX** código XC114 o de alguna manera encanalar los humos por medio del tubo **UNOX** código TB1520A0 evitando estrechamientos.

6. CONEXION DE ACCESORIOS (FERMENTADOR, CAMPANA, ABATIDOR DE TEMPERATURA, ETC.)

La tarjeta de control del horno comanda todos los accesorios (campana, mantenedor, abatidor de temperatura, sistema de ósmosis).

Los accesorios se conectan al horno mediante los conectores RJ45 colocados en la parte de atrás del horno (ver foto).



Para conectar los cables proceder como sigue:

- quitar la tapa de protección destornillando el correspondiente tornillo
- inserir el conector del cable en el conector hembra presente en la tarjeta de potencia (no tiene importancia cual de los tres conectores se utiliza)
- colocar la tapa de protección ajustando el correspondiente tornillo

De esta manera el accesorio es reconocido y conectado al horrno.
Para el funcionamiento y la utilización de los accesorios ver el manual de instrucciones del accesorio en el cual se tiene interés.

7. SOBREPOSICION DE HORNOS

En el caso de sobreposición de más hornos es obligatorio la utilización de los kit de sobreposición **UNOX** código XC680 para **ChefTop™** - XC681 para **BakerTop™**, que mantiene la correcta distancia entre los dos hornos.
También está a disposición el kit para la conexión de la alimentación del agua, agua de descarga y salida de humos XC615

C. CERTIFICACIONES

Constructor: **UNOX** S.p.A.
Dirección: Via Dell'Artigianato 28/30
35010 Vigodarzere, Padova, Italy
Producto: Horno ventilado convección vapor para utilización profesional
Familia: **ChefTop™ - BakerTop™**

NORMATIVAS DE REFERENCIA
La marca "CE" indicada en el aparato y en este manual hace referencia a las siguientes directivas:

HORNOS COMBINADOS CONVECCION VAPOR ELECTRICOS - SERIE XVC - XBC:

- Directiva Baja Tensión 2006/95/CE
- Según las normas:
- EN 60335-2-42:2003
- EN 60335-1:2002; A11
- EN 50366:2003

Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE

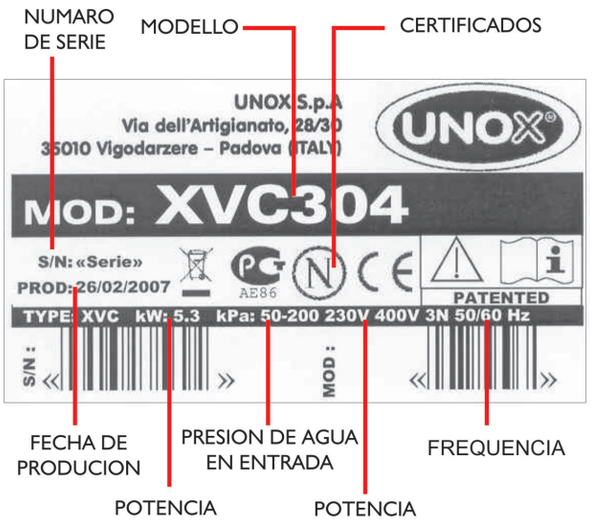
Según las normas:
- EN 55014-1:2000; A1; A2
- EN 55014-2:1997; A1
- EN 61000-3-2:2000
- EN 61000-3-3:1995; A1

INSTITUTO DE VERIFICACION Y CERTIFICACION

NEMKO S.p.a.
Via del Carroccio
I-20046 Biassono, Milano, Italy

Lugar: Vigodarzere, Padova, Italy
Fecha: 12/02/2007

ETIQUETA DE DATOS



UNOX S.r.l.

Via dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 – Vigodarzere (PD)
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
info@unox.com

www.unox.com

LI1615A3